

MATORDNING

FÖR

LÄNSLASARETTET I KARLSTAD

ANTAGEN ÅR 1905



KARLSTAD
NYA WERMLANDS-TIDNINGENS AKTIEBOLAG
1005

MATORDNING

FÖR

LÄNSLASARETTET I KARLSTAD

ANTAGEN ÅR 1905



KARLSTAD
NYA WERMLANDS-TIDNINGENS AKTIEBOLAG
1905

MATORDNING

vid

Länslasarettet i Karlstad

A. För patienter å I. ALLMÄN SAL.

FRUKOST

alla dagar.	Normal portion	Hel portion
Mjök, oskummad	cl. 40	
Smör	gr. 20	
Rågbröd, groft, mjukt	" 220	
eller		
Spisbröd, hårdt	" 150	
Söndag tillkommer		
Choklad, sockrad	" 10	

MIDDAGAR

Söndag A¹⁾

Oxstek med potatis och fruktsoppa.

Oxkött, färskt	gr. 175	262,5
Matsmör	" 8	12
Potatis	cl. 20	30
Hvetemjöl	gr. 4	6
Rågbröd gr. mjukt	" 100	150
Fruktsoppa N:o 11 ²⁾	cl. 40	60

¹⁾ A = 1:sta veckan, B = 2:dra veckan.

²⁾ Numren hänvisa till beskrifningen öfver extra portioner.

Söndag B.

Får- eller kalfstek med potatis samt äppelsoppa.

	Normal portion	Hel portion
Får- eller kalkkött	gr. 175	262,5
Matsmör	" 8	12
Hvetemjöl	" 4	6
Peppar	" 0,2	0,3
Potatis	cl. 20	30
Rågbröd gr. mjukt	gr. 100	150
Äppelsoppa af:	cl. 40	60
Torra äpplen	gr. 25	37,5
Socker	" 20	30
Kanel	" 1	1,5
Potatismjöl	" 8	12

Måndag A.

Salt kött med potatismos samt hafresoppa.

Ox- eller fårkött, salt	gr. 175	262,5
Potatis	cl. 30	45
Matsmör	gr. 8	12
Mjök, skummad	cl. 6	9
Rågbröd, gr. mjukt	gr. 100	150
Hafresoppa N:o 13	cl. 40	60

Måndag B.

Köttfärs eller köttbullar med potatis samt hafregrynsvälling.

Oxkött	gr. 100	150
Fläsk, färskt	" 20	30
Hvetebröd, torrt	" 10	15
Mjök, skummad	cl. 3	4,5
Potatis	" 20	30
Rågbröd, gr. mjukt	gr. 100	150
Hafregrynsvälling N:o 15	cl. 40	60

Tisdag A.

Blodpudding (eller korfkaka N:o 8) med lingon samt köttsoffa.

Oxblod	cl. 10	15
Mjök, skummad	" 3,5	5

		Normal portion	Hel portion
Svagdricka	cl.	2,5	3,8
Sirup	gr.	15	22,5
Matsmör	"	5	7,5
Rödlök	"	2,5	3,8
Späckfläsk	"	15	22,5
Rågmjöl	"	50	75
Bordsmör	"	15	22,5
Rågbröd, gr. mjukt	"	100	150
Köttsoppa (lika B)	cl.	40	60

Tisdag B.

Färsk fisk med potatis samt köttsoppa.

Färsk fisk	gr.	250	375
Matsmör	"	8	12
Hvetemjöl	"	3	4,5
Potatis	cl.	20	30
Rågbröd, gr. mjukt	gr.	100	150
Köttsoppa (efter söndagens och månda- gens ben)	cl.	40	60
Korngryn (hel.)	gr.	20	30
Sopprötter	"	20	30
Grönsaker	"	20	30
Mjök, skummad	cl.	10	20

Onsdag A.

Stekt sill med potatis samt hafregrynsvälling.

Sill, salt	gr.	140	210
Matsmör	"	8	12
Hvetemjöl	"	10	15
Mjök, skummad	cl.	6	9
Potatis	"	30	45
Rågbröd, gr. mjukt	gr.	100	150
Hafregrynsvälling N:o 15	cl.	40	60

Onsdag B.

Pepparrotskött med potatis samt risgrynsvälling.

Oxkött med ben	gr.	175	262,5
Matsmör	"	8	12
Hvetemjöl	"	3	4,5
Pepparot	"	10	15

		Normal portion	Hel portion
Mjölk, skummad.....	cl.	3	4,5
Potatis	„	20	30
Rågbröd, gr. mjukt	gr.	100	150
Risgrynsvälling N:o 17.....	cl.	40	60

Torsdag A.*Ärtpuré med fläsk samt ugnspannkaka.*

Fläsk, salt	gr.	120	180
Ärter, gula	„	80	120
Hvetemjöl	„	60	90
Mjölk, oskummad	cl.	20	30
Matsmör	gr.	10	15
Lingon	cl.	5	7,5
Rågbröd, gr. mjukt	gr.	100	150

Torsdag B.*Stekt fläsk och potatis samt nyponsoppa.*

Fläsk, salt	gr.	120	180
Potatis	cl.	30	45
Matsmör	gr.	8	12
Mjölk, skummad.....	cl.	6	9
Rågbröd, gr. mjukt	gr.	110	150
Nyponsoppa af:	cl.	40	60
Nypon	gr.	15	22,5
Potatismjöl	„	4	6
Socker	„	20	30

Fredag A.*Kalopps med potatis samt hafregrynsvälling.*

Oxkött, färskt.....	gr.	175	262,5
Matsmör	„	4	6
Hvetemjöl	„	4	6
Peppar	„	0,2	0,3
Soya	„	0,2	0,3
Potatis	cl.	20	30
Rågbröd, gr. mjukt	gr.	100	150
Hafregrynsvälling N:o 15	cl.	40	60

Fredag B.*Stufvad kabeljo med potatis samt korngrynsvälling.*

Kabeljo.....	gr.	140	210
--------------	-----	-----	-----

		Normal portion	Hel portion
Matsmör	gr.	12	18
Mjök, skummad	cl.	5	7,5
Hvetemjöl	gr.	3	4,5
Potatis	cl.	30	45
Rågbröd, gr. mjukt	gr.	100	150
Korngrynsvälling N:o 16	cl.	40	60

Lördag A.

Färsk fisk och potatis samt korngrynsvälling.

Färsk fisk	gr.	250	375
Matsmör	"	8	12
Hvetemjöl	"	3	4,5
Potatis	cl.	20	30
Rågbröd, gr. mjukt	gr.	100	150
Korngrynsvälling N:o 16	cl.	40	60

Lördag B.

Soppa med kött.

Oxkött, färskt	gr.	175	262,5
Hvetemjöl	"	20	30
Potatis	cl.	20	30
Kryddor	gr.	0,5	0,7
Sopprötter och grönsaker	"	30	45
Rågbröd, gr. mjukt	"	100	150

AFTONVARD

alla dagar.

Kaffe, brasil eller	gr.	7,5
Mjök, oskummad	cl.	20
Socker	gr.	7
Grädde	cl.	3
Skorpor (hvete-, 2 st.)	gr.	40

KVÄLLMÅL

Söndag.

Risgrynsgröt	cl.	40
Risgryn	gr.	75
Socker	"	10

		Normal portion	Hel portion
Kanel	gr.	2	
Mjölk, skummad (däraf 35 cl. till kokning)	cl.	75	
Måndag och Fredag.			
Rågmjölsgrot	cl.	40	
Rågmjöl (sammalet)	gr.	60	
Mjölk, skummad	cl.	40	
Tisdag, Torsdag och Lördag.			
Hafregrynsgrot	cl.	40	
Hafregryn	gr.	75	
Mjölk, skummad	cl.	40	
Onsdag.			
Mannagrynsgrot	cl.	40	
Mannagryn	gr.	50	
Mjölk, skummad	cl.	40	



II. ENSKILDT RUM.

FRUKOST

		Full portion	Half portion
alla dagar.			
Mjök, oskummad	cl.	40	40
Bordsmör	gr.	25	25
Kött, salt, kokt	”	25	25
eller kalfstek, el. skinka, el. anjovis			
Ost, fet	”	25	25
Den tid på året då färska ägg kunna anskaffas till moderat pris får ost- portion utbytas mot ägg	st.	2	1
Rågbröd, fint, mjukt	gr.	100	50
eller hårdt spisbröd	”	75	75
Hvetebröd	”	60	60
Kaffe, eller thé, el. chokolad, el. välling (kan i halfport. utbytas mot mjölken)			

MIDDAGAR

Söndag A.

Oxstek med potatis, fruktsoppa samt gräddkaka.

Oxkött, färskt	gr.	250	200
Matsmör	”	15	12
Hvetemjöl	”	5	4
Peppar	”	0,4	0,3
Potatis	cl.	40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr.	110	110
Fruksoppa N:o 11	cl.	40	40
Gräddkaka N:o 34			

Söndag B.

*Får- eller kalfstek med potatis, äppelsoppa samt
 katrinplommon och grädde.*

Får- eller kalkkött	gr.	250	200
Matsmör	”	15	12

		Full portion	Half portion
Hvetemjöl	gr.	4	3
Peppar	"	0,4	0,3
Potatis	cl.	40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr.	110	110
Äppelsoppa (lika med allmän sal Sönd. B)	cl.	40	40

Måndag A.*Salt kött med potatismos samt hafresoppa.*

Ox- eller fårkött, salt	gr.	250	200
Potatis	cl.	40	30
Matsmör	gr.	12	8
Mjöl. skummad	cl.	9	6
Rågbröd, groft, mjukt	gr.	110	110
Hafresoppa N:o 13	cl.	40	40

Måndag B.*Köttfärs eller köttbullar med potatis samt hafregrynsvälling.*

Oxkött, färskt, med ben	gr.	150	120
Fläsk, färskt	"	30	20
Hvetebröd	"	15	10
Mjöl. skummad	cl.	4,5	3
Potatis	"	40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr.	110	110
Hafregrynsvälling N:o 15	cl.	40	40

Tisdag A.*Biffstek¹⁾ med potatis samt buljong med grönsaker.*

Oxkött, färskt, benfritt	gr.	220	175
Matsmör	"	15	12
Potatis	cl.	40	30
Lök	gr.	20	15
Rågbröd, groft, mjukt	"	110	110
Buljong (efter föregående dagars ben)	cl.	40	32
Jordärtskockor eller grönsaker	gr.	10	8
Matsmör	"	10	8
Hvetemjöl	"	15	12
Ägg	st.	1/4	1/4
Farin	gr.	3	2

¹⁾ Kan utbytas mot blodpudding.

	Full portion	Half portion
--	--------------	--------------

Tisdag B.

*Färsk fisk med potatis, köttsoffa och
Ris à la Hartmansdorff.*

Fisk, färsk	gr. 300	240
Matsmör	" 20	15
Hvetemjöl	" 5	4
Potatis	cl. 40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr. 110	110
Köttsoffa (lika med allmän sal tisdag)	cl. 40	40
Ris à la Hartmansdorff N:o 33.		

Onsdag A.

*Stekt sill med stufvad potatis, hafregrynsvälling och
riskaka med lingonsylt.*

Sill, salt	gr. 200	150
Matsmör	" 12	8
Hvetemjöl	" 15	10
Mjök, skummad	cl. 9	6
Potatis	" 40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr. 110	110
Hafregrynsvälling N:o 15	cl. 40	40
Risgrynskaka N:o 32.		

Onsdag B.

Pepparrotskött med potatis samt hafresoppa.

Oxkött med ben	gr. 250	200
Matsmör	" 12	8
Hvetemjöl	" 4,5	3
Pepparrot	" 15	10
Mjök, skummad	cl. 4,5	3
Potatis	" 40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr. 110	110
Hafresoppa N:o 13	cl. 70	40

Torsdag A.

Ärtpuré med fläsk, ugnspannkaka (eller plättar) med sylt.

Fläsk, färskt och salt	gr. 200	160
Ärter, gula	" 120	80
Hvetemjöl	" 150	100

		Full portion	Half portion
Mjöl, oskummad	cl.	30	20
Matsmör	gr.	15	10
Lingon	cl.	7,5	5
Ägg	st.	1/3	1/3
Rågbröd, groft, mjukt	gr.	110	110

Torsdag B.*Fläsk med potatis samt nyponsoppa.*

Fläsk, stekt, färskt eller salt	gr.	200	150
Potatis	cl.	40	30
Matsmör	gr.	15	12
Rågbröd, groft, mjukt	„	110	110
Nyponsoppa	cl.	40	40
Nypon	gr.	22,5	15
Potatismjöl	„	6	4
Socker	„	30	20

Fredag A.*Kallops med potatis samt hafregrynsvälling.*

Oxkött, färskt	gr.	250	200
Matsmör	„	15	12
Hvetemjöl	„	4	3
Kryddor	„	0,5	0,5
Potatis	cl.	40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr.	110	110
Hafregrynsvälling N:o 15	cl.	40	40

Fredag B.*Dillkött med potatis samt risgrynsvälling.*

Får- eller kalkkött med ben	gr.	250	200
Matsmör	„	15	12
Hvetemjöl	„	4	3,5
Dill, ättika och kryddor efter behag			
Potatis	cl.	40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr.	110	110
Risgrynsvälling N:o 17	cl.	40	40

Full portion	Half portion
-----------------	-----------------

Lördag A.*Färsk fisk med potatis samt chokolade.*

Fisk, färsk	gr. 300	240
Matsmör	” 20	15
Hvetemjöl	gr. 5	4
Potatis	cl. 40	30
Rågbröd, groft, mjukt	gr. 110	110
Chokolade N:o 22	cl. 25	25

Lördag B.*Fläsk- eller kalkkotlett¹⁾ med potatis samt jordärtskocks- eller annan grönsakssoppa.*

Fläsk- eller kalkkotlett med ben	gr. 250	200
Matsmör	” 15	12
Potatis	cl. 40	30
Benbuljong	” 40	40
Matsmör	gr. 10	8
Hvetemjöl	” 15	12
Grönsaker	” 15	10
Farin	” 3	2
Ägg	st. $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
Rågbröd, groft, mjukt	gr. 110	110

EFTERMIDDAGSKAFFE

alla dagar.

Kaffe (java obrändt)	gr. 10	
Grädde	cl. 3	
Socker	gr. 15	

KVÄLLMÅL

Söndag, Tisdag och Fredag.

Bordsmör	gr. 25	25
Kött, salt, kokt (benfritt)	” 25	25
eller skinka, eller stek.		
Ost, fet	” 25	
Mjölk, oskummad	cl. 40	40
eller the N:o 25.		
Rågbröd, fint, mjukt	gr. 220	100

¹⁾ Förrätten kan utbytas mot stufvad kabeljo.

	Full portion	Half portion
Måndag, Onsdag, Torsdag och Lördag		
Bordsmör	gr. 15	15
Kött, salt, kokt (benfritt) (eller skinka, eller stek)	” 15	15
Ost, fet	gr. 15	
Rågbröd, fint, mjukt	” 110	50
Grötportion lika med å allmän sal.		

NOLLPORTION

Mjölk, oskummad	cl. 40
Äggmjölk: ägg 1 st., mjölk, skummad 40 cl.;	” 40
eller Hafresoppa N:o 13.	
” Sagosoppa N:o 12.	

SJUKPORTION

{ Mjölk, oskummad	cl. 40
{ Hvetebröd, färskt, eller skorpor	gr. 60
Sagosoppa N:o 12.	
eller Äggbuljong N:o 4.	
” Hafrebuljong N:o 14.	
Rågmjölgröt N:o 20.	

EXTRA PORTIONER

N:o		N:o	
1	25 cl. <i>Mjölk</i> , fet	9	<i>Färsk fisk o. pot.:</i>
2	1 st. <i>Ägg</i>	300 gr.	Fisk
3	40 cl. <i>Buljong:</i>	20 "	Matsmör
	150 gr. Oxkött, färskt, med ben	4 "	Hvetemjöl
	75 " Köttben	30 cl.	Potatis
4	40 cl. <i>Äggbuljong:</i>		Pepparrot, se- nap el. per- silja eft. be- benof
	40 " Buljong	10	15 gr. <i>Bordsmör</i>
	1 st. <i>Ägg</i>	11	40 cl. <i>Fruktsoppa:</i> ✓
5	<i>Biffstek:</i>	15 gr.	Sviskon
	200 gr. Oxkött, färskt, benfritt	15 "	Russin
	10 gr. Matsmör	20 "	Socket
6	<i>Kalfstek:</i>	8 "	Potatismjöl
	250 " Kalkfött med ben	1 "	Kanel
	10 " Matsmör	12	40 cl. <i>Sagosoppa:</i> ✓
7	<i>Köttbullar:</i>	20 gr.	Sagogryn
	120 gr. Oxkött, färskt	15 "	Russin
	30 cl. Mjöl, skum.	20 "	Socket
	25 gr. Hvetebr., torrt	4 "	Potatismjöl
8	<i>Korfkaka:</i>	1 "	Kanel
	30 gr. Korngryn	13	40 cl. <i>Hafresoppa:</i> ✓
	10 " Matsmör	20 "	Mjöl, skum.
	15 cl. Mjöl, skum.	40 gr.	Hafregryn
	5 gr. Russin	10 "	Socket
	15 gr. Sirup	5 "	Russin
	80 " Oxlefver	1 "	Kanel
		14	40 cl. <i>Hafrebuljong:</i>
		20 "	Buljong
		20 gr.	Hafrevatten af Hafregryn

✓	N:o 15	40 cl.	<i>Hafregr.-välling:</i>	N:o 23	10 cl.	<i>Kaffe (fint):</i>
		40 "	Mjölk, skum.		10 gr.	Java-, orost.
		35 gr.	Hafregryn		15 "	Socker, raffin.
		15 "	Hvetemjöl		3 cl.	Grädde
✓	16	40 cl.	<i>Korngr.-välling:</i>	24	10 cl.	<i>Kaffe:</i>
		40 "	Mjölk, skum.		10 gr.	Brasil-, orost.
		30 gr.	Korngryn		10 "	Socker, raffin.
		10 "	Hvetemjöl		3 cl.	Grädde
✓	17	40 cl.	<i>Risgrynsvälling:</i>	25	25 cl.	<i>The:</i>
		40 "	Mjölk, skum.		4 gr.	The
		30 gr.	Risgryn		15 "	Socker, raffin.
		10 "	Hvetemjöl		3 cl.	Grädde
✓	18	40 cl.	<i>Äggmjölk:</i>	26	60 gr.	<i>Franskt bröd el.</i> <i>Hvetebröd</i>
		1 st.	Ägg	27	220 gr.	<i>Rågbröd, mjukt</i>
		40 cl.	Mjölk, skum.	28	20 gr.	<i>Hveteskorpor</i>
✓	19	40 cl.	<i>Hafregrynsgröt:</i>	29	1/3 lit.	<i>Porter</i>
		75 gr.	Hafregryn	30	1/3 lit.	<i>Öl</i>
		40 cl.	Mjölk, skum.	31	60 cl.	<i>Svagdricka</i>
✓	20	40 cl.	<i>Rågmjölsgröt;</i>	32	✓	<i>Risgrynskaka m.</i> <i>lingon:</i>
		60 gr.	Rågmjöl, sam-		25 gr.	Risgryn
			malet		15 cl.	Mjölk, oskum.
		40 cl.	Mjölk, skum.		8 gr.	Matsmör
✓	21	40 cl.	<i>Risgrynsgröt:</i>		1/3 st.	Ägg
		75 gr.	Risgryn		13 gr.	Socker
		10 "	Farin		2 "	d:o strö-,
		75 cl.	Mjölk, skum.,		5 cl.	Lingonsylt
			däraf 35 cl.	33		<i>Ris à la Hart-</i> <i>mandorff:</i>
			till kokning.		15 gr.	Risgryn
		2 gr.	Kanel		7 cl.	Mjölk, oskum.
✓	22	25 cl.	<i>Chokolad:</i>			
		25 gr.	Chokol., sockr.			
		25 cl.	Mjölk, skum.			

N:o	5 cl.	Grädde
	10 gr.	Socker
	1,5 „	Gelatin
34		<i>Gräddkaka:</i>
	10 gr.	Hvetemjöl
	6 cl.	Grädde
	3 gr.	Matsmör
	1/2 st.	Ägg
	3 gr.	Strüsock., raff.
		Citronessans

N:o	35	<i>Katrinplommon</i>
		<i>med grädde:</i>
	60 gr.	Sviskon
	4 „	Socker
	2 „	Potatismjöl
	4 cl.	Mjök, oskum-
		mad
	3 „	Grädde

MATORDNING

B. För personalen

a) Underläkaren

FÖRFRUKOST

alla dagar.

- 10 cl. kaffe N:o 23
eller 30 cl. oskummad mjölk.
- 3 cl. grädde.
- 15 gr. socker.
- 60 " skorpor 3 st.

FRUKOST, MIDDAG, EFTERMIDDAGS- KAFFE och KVÄLL.

Lika med full portion å enskildt rum, samt därjämte $\frac{1}{2}$ öl till middag, och om så önskas till kväll, i utbyte mot grötportion.

b) Husmoder, Sköterskor och Kokerska.

FÖRFRUKOST

alla dagar.

- 10 cl. kaffe N:o 23
eller 30 cl. oskummad mjölk.
- 3 cl. grädde.
- 15 gr. socker.
- 60 gr. skorpor (3 st.)

FRUKOST

Söndag och Torsdag.

Lika med frukost å enskildt rum minskadt med kaffe (eventuellt the, chokolade eller välling).

Måndag, Onsdag och Lördag.

Lika med söndag med den skilnad att ost (eventuellt ägg) utbytes mot: spicken, stekt salt eller stekt färsk sill och potatis.

Tisdag och Fredag.

Lika med söndag med utbyte af ost (eventuellt ägg) mot biffstek, korf, eller annan köträtt med potatis, eller korfkaka.

På förmiddagen
alla dagar.

30 cl. oskummad mjölk.

MIDDAG.

Lika med full portion å enskildt rum, jämte 50 cl. svagdricka.

AFTONVARD
alla dagar.

Lika med förfrukost.

KVÄLLMÅL.

Lika med full portion å enskildt rum.

- c) Tvätterskor, Baderska, Sköterske-, Köks- och Tvätterskebiträden, samt manliga betjäningen.

FÖRFRUKOST
alla dagar.

Lika med b. (husmoder m. fl.)

FRUKOST.

Lika med b. med den skilnad, att ost och kallskurat serveras alternativt, och att ägg på söndag och torsdag utbytas mot fläsk och potatis.

MIDDAG.

Lika med helportion å allmän sal, jämte 50 cl. svagdricka.

AFTONVÄRD.

Lika med b.

KVÄLLMÅL.

Lika med b. med den skilnad, att ost och kallskuret (liksom till frukost) serveras alternativt.

Husmodern äger att, med lasaretsläkarens begifvande, då, på grund af årstiden eller för höga priser, svårighet uppstår att anskaffa viss rätt, i denna matordning göra tillfällig ändring.
