

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Das Spitalwesen und die Spitäler des Großherzogthums
Baden**

Volz, Robert Wilhelm

Karlsruhe, 1861

Die Wirtschaft

[urn:nbn:de:bsz:31-413579](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-413579)

Die Verköstigung der Pfründner oder Kranken wird ihnen nach zuvor festgestellten Preisen vergütet. Sie führen gewöhnlich den Namen Spitalvater, Spitalmutter, Spitalmeister, Hausmeister.

In größern Spitalern der einen oder andern Art erfordern diese hier vereinigten Funktionen getrennte Besorgung und somit verschiedene Personen. Doch selten sind Aufsicht, Wirthschaft und Pflege durchweg getrennt, sondern je nach Bedürfniß zusammengelegt.

Die Aufsicht, die Hauspolizei, wird von einem Verwalter, von einem Hausmeister ausgeübt. Derselbe hat über die Befolgung der Hausordnung zu wachen, einerseits daß die Ordnung durch die Insassen, zumal die Pfründner erhalten bleibe, sodann daß die Bediensteten im Hause ihren Verpflichtungen nachkommen; er hat die Reinlichkeit und Ordnung im Hause zu schaffen, er hat den Verkehr nach außen zu vermitteln. Sind die Pfründner zu Arbeiten verpflichtet, so hat er sie anzuweisen und zu überwachen. Er ist der Mittelsmann zwischen der Anstalt und der leitenden Behörde. Er hat die Kranken einzuweisen, für Bettung und Bekleidung zu sorgen, und die Bücher über Aufnahmen, Entlassungen, Verbrauch zu führen. Bei den Hospitälern, welche Selbstverwaltung, welche Bewirthschaftung eigener Güter haben, ist er es auch, unter dessen Anordnung jene Arbeiten gemacht werden, durch dessen Hand die Anschaffungen gehen. In solcher Stellung ist auch oft die Verrechnung des Spitals seiner Sorge übergeben.

In denjenigen Hospitälern, in welchen religiöse Schwesternschaften die Leitung führen, ist ihnen auch die Wahrung der Hausordnung überlassen.

In den Krankenhäusern hat es wohl damit am wenigsten Noth; hier ist die Aufsicht meist geordnet und wirksam, nicht so in Pfründner- und Armenhäusern. Es liegt die Schuld hier meist an der Art der Organisation, und wir kommen deßhalb bei jenen Häusern darauf zu sprechen.

Die Wirthschaft.

Die Wirthschaft in den Hospitälern wird hauptsächlich in zweierlei Weise geführt, welche im Grundsatz verschieden ist; sie wird nämlich 1. in Selbstverwaltung betrieben, oder 2. fremdem Betrieb in Pacht gegeben.

1. Die Selbstverwaltung.

Hier führt die Anstalt die Haushaltung mit allen ihren Einzelheiten auf eigene Rechnung. Sie besorgt die Kostgebung, die Wasche und die andern Bedürfnisse und bestreitet sie aus ihren Mitteln. Die Ausführung geschieht durch Bedienstete des Spitals in dessen Namen. Ein Verwalter oder wie er heißen mag, führt die Wirthschaft mit dem erforderlichen Hilfspersonal. Er hat für die Kost die Materialien anzuschaffen und die Kost zubereiten zu lassen. Dazu hat er besondere Vorschriften, was er zu liefern hat, ein Kostnormale für die Pfründner sowohl als vorgeschriebene Kostklassen oder Portionen für die Kranken.

In gleicher Weise geschieht es mit den übrigen Bedürfnissen, mit Wäsche, Beleuchtung, Heizung.

Er empfängt für Alles dies Vorschüsse aus dem Fond, deren Verwendung er der leitenden Behörde zu verrechnen hat.

Bei Hospitälern, welche eigene Güter haben, die sie selbst bewirthschaften, ist der Betrieb derselben damit verbunden, wenn sie nicht verpachtet sind. Das Spital baut alsdann seine eigene Frucht, seinen eigenen Wein, es backt sein Brod selbst, es hält einen eigenen Viehstand zum Feldbau, hat somit eigene Milch, und verbraucht und verwerthet seine Erzeugnisse.

Die Hospitäler, welche die barmherzigen Schwestern übernehmen, werden sämmtlich durch Selbstverwaltung bewirthschaftet. Bei denselben sind selten die Vorschriften der Kostlieferung so sehr in das Einzelne eingehend, sondern mehr Spielraum gelassen.

Um einen Einblick zu geben in die Art der Ausführung, der Rechnung und der Kontrolle, lassen wir einige Beispiele hier folgen, und zwar von einem Spital, welches von Religiösen verwaltet wird, und von einem andern, welchem ein Verwalter bestellt ist, von Krankenhäusern sowohl wie Pfründnerhäusern.

In dem städtischen Krankenhause in Karlsruhe ist folgende Ordnung eingeführt.

Die Oberschwester empfängt von der Kasse für den laufenden Monat einen Vorschuß. Damit hat sie die Haushaltung zu bestreiten, diejenigen Lebensmittel, welche im Kleinen und Einzelnen gekauft werden, und kleine Gegenstände der Haushaltung, deren Werth 3 fl. nicht übersteigt, anzuschaffen. Gegenstand und Betrag schreibt sie täglich in ihr Haushaltungsbuch ein, welches die folgende Ein-

richtung hat. Die beiden Seiten desselben, welche auf einem Bogen einander gegenüber liegen, stehen des Druckformats wegen hier unter einander.

Haushaltungs-Rechnung pro Monat 18 . .

Datum.	Speisung der Kranken und des Personals. Benennung der Anschaffungen.	Gelbbetrag.

Haushaltung.						Chirurgische Bedürfnisse.			
Kleine Anschaffungen.	Betrag.		Lohn für Wasch- und Nähen.	Betrag.		Benennung.	Betrag.		
	fl.	fr.		fl.	fr.		fl.	fr.	

Ende jedes Monats wird dasselbe zur Begründung der Auslagen dem Kassier vorgelegt, und neuer Vorschuß in Empfang genommen. Alle größeren Anschaffungen für die Verköstigung werden auf Rechnung genommen, und zwar Fleisch, Brod, Mehl, Milch, Spezereiwaaren, Wein. Nach dem Haushaltungsbuch und den hierüber gleichfalls monatlich eingereichten Rechnungen stellt der Rechner die Monatsausgabe zusammen.

Eine zweite Aufzeichnung der Schwester ist den täglichen Verordnungen des Arztes entnommen, und stellt die Verwendung der Anschaffungen für die Kranken dar, indem sie für jeden Tag die Zahl der Kranken und die von ihnen gebrauchten Kostverordnungen aufweist. Diese Zahlen bilden später das einfache Material, um die Kosten eines Verpflegungstages für einen Kranken daraus zu berechnen.

Art der täglichen Verwendung eine andere Darstellung. In dem Pfründnerhause in Karlsruhe, welches von einem Verwalter besorgt wird, gibt die beifolgende Tabelle den Nachweis der Verköstigung in der Aufzeichnung des täglichen Speisezettels und der täglichen Zahl des speisenden Personals.

Karl-Friedrich-Leopold- und Sophien-Stiftung
(Pfründnerhaus) in Karlsruhe.

Verköstigungsnachweisung für den Monat 18 . .

Tag.	Personen.				Frühstück.		Mittagessen.	
	Pfründner.	Armenpfründner.	Hauswältin.	Diensthöten.	Bestandtheil.		Portionen.	Bestandtheil.
					Suppe.	Kaffee mit Weck.		

Portionen.	Nachessen.	Pfründner extra.	Besondere Verabreichun- gen		Beurkun- dung des Aufsichts- mitgliedes.	
	Bestandtheil.	Portionen.	Speisen.	an wen		was

Die Kostordnung in dem von den Diakonissen geleiteten Spitalc in Lörrach ist für Pfründner und Arme, nach deren Hausordnung §. 7, 8 und 9 folgende:

§. 7.

Die Kost für die ganzen Pfründner wird mit diesen selbst afförmäßig festgesetzt. Wird von Seiten des Pfründners nichts Besonderes bedungen, so ist folgende Kost zu verabreichen:

Frühstück: 1 Portion Suppe oder Kaffee von 1 Schoppen, zum Kaffe für 1 Kreuzer Brod.

Mittagsessen: Suppe, $\frac{1}{4}$ Pfund Fleisch, 1 Schoppen Gemüse.

Nachmittags: 1 Tasse Kaffee.

Abendessen: Suppe, gekochtes Obst oder Mehlspeise, oder Salat mit etwas Fleisch.

Getränke: Täglich 1 Schoppen Bier oder $\frac{1}{2}$ Schoppen reiner Wein, $\frac{3}{4}$ Pfund halbweiß Brod.

§. 8.

Die Halbpfründner erhalten:

Morgens: Suppe oder Kaffee.

Mittags: Suppe und $1\frac{1}{2}$ Schoppen Gemüse.

Nachmittags: 1 Tasse Kaffee.

Abends: Suppe und 1 Schoppen Gemüse oder Kartoffeln mit einer Zuspeise.

Dreimal in der Woche $\frac{1}{4}$ Pfund Fleisch ($\frac{1}{2}$ rohes als Einsatz) ebenso 1 Schoppen Bier oder $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein und täglich 1 Pfund gutes Schwarzbrod.

§. 9.

Die Armen erhalten:

Morgens: Suppe oder Kaffee.

Mittags: Suppe und $1\frac{1}{2}$ Schoppen Gemüse.

Nachmittags: 1 Tasse Kaffee.

Abends: 1 Suppe, Sonntags noch eine Zuspeise.

Zweimal in der Woche $\frac{1}{4}$ Pfund Fleisch, täglich 1 Pfund Brod, kränkliche Personen Weißbrod. Bei strenger Arbeit darf den männlichen Armen $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein gegeben werden.

Bei kleinern Anstalten werden die Formen des Betriebs entsprechend einfacher, und unterscheiden sich endlich nicht von denen einer bürgerlichen Haushaltung.

Die Hospitäler, in welchen Selbstverwaltung eingeführt ist, sind folgende:

1. Die von religiösen Schwesternschaften geleiteten —

die Anstalten in Bonndorf, Konstanz, Meßkirch, Pfullendorf, Ueberlingen, Villingen, Breisach, Freiburg (akademisches, Heiliggeistspital und Mutterhaus der barmherzigen Schwestern), Lörrach, Waldkirch, Waldshut, Baden (herrschaftliches, städtisches Spital, Gutleuthaus), Beuern, Bruchsal, Ettlingen, Gengenbach, Karlsruhe (städtisches Krankenhaus, Vincentiushaus, Diakonissenhaus), Offenburg (Krankenhaus), Heidelberg (katholisches Spital).

2. Die durch Verwalter geführten —
in Geislingen, Wespach, Emmendingen, Säckingen, Wehr, Tri-
berg, Bruchsal (Armenhaus), Lahr, Rastatt, Wolsach, Lauda,
Heidelberg (akademisches, geburtshilfliches, protestantisches, Kinder-
spital), Mannheim (allgemeines Krankenhaus, katholisches Bürger-
hospital, evangelisches Hospital), Tauberbischofsheim, Walldorf.

2. Wirthschaft durch Pacht.

Die Wirthschaft wird von einem Fremden, dem sie vertrags-
mäßig übergeben wurde, auf dessen Rechnung geführt, und das
Spital zahlt ihm dafür eine vertragsmäßige Pachtsumme.

Die Vergebung oder Verpachtung geschieht durch die leitende
Behörde, den Verwaltungsrath oder Stiftungsvorstand, und zwar
nach Gutdünken oder im Wege der Submission, an den Wenigst-
nehmenden (was des üblen Eindrucks wegen vermieden werden
sollte).

Die Verpachtung betrifft entweder nur die Kost, oder auch die
andern Lieferungen und Leistungen, Wäsche, Licht, selbst die
Wartung. In kleinern Spitälern ist gewöhnlich dies Alles in eine
Hand gegeben. In größern Spitälern, welche nicht Selbstverwal-
tung haben, sollte die Person des Verwalters und Kostgebers immer
getrennt sein.

Der Vertrag, welcher mit der Kostgeberei abgeschlossen wird,
setzt einerseits die Anforderungen an die Kost, andererseits die zu
leistende Bezahlung fest.

Bei Pfründnerspitälern wird für den Verpflegungstag eine Taxe
festgesetzt, und bestimmt, was der Pfründner zu empfangen habe.

Bei Krankenhäusern sind verschiedene Kostklassen aufgestellt, welche
nach Portionen mit festen Taxen vergütet werden, und außerdem
für Sonderverordnungen, die vorzukommen pflegen, die Preise
vorher normirt, oder es gelten gleichfalls nur 1 oder 2 Kostsätze.

Eine solche Kostordnung für Hospitäler wurde am 25. Januar
1841 von großherzoglicher Sanitätskommission verfaßt und bildet
häufig die Grundlage der Kostverträge.

Bestimmung der Kostportionen für die Hospitäler.

I. Ganze Kostportion.

1. Morgens: Suppe zu $\frac{3}{4}$ Schoppen pro Portion. Deren verschiedene
Arten sind, vorbehaltlich einer abändernden Ordination des Hospitalarztes:
Mehl-, Zwiebel-, Rahmsuppe.

2. Mittags:

- a. Fleischbrühsuppe zu einem Schoppen.
- b. Ordinäres Gemüse, nämlich Kartoffeln nach verschiedenen Zubereitungen, auch andere Gemüse, je nach der Jahreszeit und nach Verordnung des Arztes.
- c. Dhsenfleisch, 11 Loth ohne Bein (für den Einsatz in den Topf werden $\frac{3}{4}$ Pfund gerechnet).
- d. Ein Pfund gemischtes Brod.

3. Abends:

- a. Fleischbrühe, Mehl-, Kartoffel- oder Buttersuppe zu einem Schoppen nach Anordnung des Arztes.
- b. Gemüse zu einem Schoppen.

II. Eine Dreiviertelportion.

1. Morgens: Rahmsuppe 12. zu $\frac{1}{4}$ Schoppen.

2. Mittags:

- a. Fleischbrühsuppe zu einem Schoppen, wozu $\frac{1}{2}$ Pfund Dhsenfleisch zum Einsatz genommen werden soll.
- b. Leichtes Gemüse zu $\frac{3}{4}$ Schoppen, bestehend aus gelben Rüben, Kartoffeln 12.
- c. Ein Viertelfund beinloses Dhsenfleisch und
- d. Ein Pfund Weißbrod.

3. Abends:

- a. Fleischbrühsuppe zu einem Schoppen.
- b. Leichtes Gemüse ein halber Schoppen.
- c. Ein Viertelfund Kalbfleisch.

III. Eine halbe Portion.

1. Morgens: Eine Rahm- 12. Suppe zu $\frac{1}{4}$ Schoppen.

2. Mittags:

- a. Fleischbrühsuppe zu einem Schoppen.
- b. Leichtes Gemüse zu $\frac{3}{4}$ Schoppen, bestehend aus Reis, Gerste, Biergerste, Kernengries (bei der halben Portion mit und ohne Fleisch — soll das Gemüse niemals aus dem bestehen, was die Suppe enthält, und es dürfen dafür auch Kartoffeln oder gelbe Rüben gegeben werden).
- c. Kalbfleisch ein Viertelfund.
- d. $\frac{1}{2}$ Pfund Weißbrod.

3. Abends:

- a. Fleischbrühe, Rahm- oder Buttersuppe zu 1 Schoppen.
- b. Leichtes Gemüse zu $\frac{1}{2}$ Schoppen.

IV. Eine halbe Portion ohne Fleisch.

1. Morgens: Rahmsuppe zu $\frac{1}{4}$ Schoppen.

2. Mittags:

- a. Fleischbrühsuppe (wozu $\frac{1}{4}$ Pfund Dhsenfleisch in den Topf gethan werden muß).
- b. Leichtes Gemüse ein halber Schoppen. Die verschiedenen Arten sind vorbehaltlich einer abändernden Anordnung des Arztes, Reis, Gerste, Biergerste, Kernengries.
- c. Ein halbes Pfund Weißbrod.

3. Abends: Rahm- oder Buttersuppe.

V. Diätportion.

1. Morgens: Dünne Rahmsuppe zu 1 Schoppen.
2. Mittags: Dünne Fleischbrühsuppe zu 1 Schoppen ($\frac{1}{4}$ Pfund Dönsfleisch als Einsatz in den Topf).
3. Abends: Rahm- oder Buttersuppe.

VI. Zweite Diätportion mit Zwetschgen.

1. Morgens: Rahmsuppe zu 1 Schoppen.
2. Mittags:
 - a. Fleischbrühsuppe zu 1 Schoppen (8 Loth Dönsfleisch als Einsatz in den Topf).
 - b. Gefochte bürre Zwetschgen 25 — 30 Stück.
 - c. 1 Einkreuzerweck (weißes Brod).
3. Abends: Rahm- oder Buttersuppe zu einem Schoppen.

VII. Portion für Krätige.

1. Morgens: Rahm-, Mehl- oder Zwiebelsuppe zu $\frac{3}{4}$ Schoppen.
2. Mittags:
 - a. Fleischbrühsuppe zu $\frac{3}{4}$ Schoppen (8 Loth Dönsfleisch als Einsatz gerechnet).
 - b. Ordinär Gemüs zu $1\frac{1}{2}$ Schoppen.
 - c. Ein Pfund gemischtes Brod.
3. Abends:
 - a. Fleischbrühsuppe.
 - b. Gemüse zu 1 Schoppen.

VIII. Extraverordnungen.

- a. Weinsuppe zu $\frac{3}{4}$ Schoppen, wozu ein halber Schoppen guter Wein zu nehmen.
- b. Nudel- oder Flädeinsuppe.
- c. Gerstenschleim 1 Schoppen.
- d. Ein Ei.
- e. Eine Tasse Kaffee.
- f. Eine Bouqeille Mandelmilch (bereitet aus 2 Loth süßen Mandeln und eben so viel Zucker).
- g. Fleischbrühe mit Eigelb.
- h. Kalbfleisch $\frac{1}{4}$ Pfund gebraten oder eingemacht.
- i. Gefochtes, gedörrtes Obst (Zwetschgen oder Aepfel) eine Portion, oder noch andere Gegenstände nach Gutdünken des Arztes.

Die Militärspitäler des Großherzogthums haben folgende Kostordnung vorgeschrieben *).

Die verschiedenen Kostportionen für die Kranken in den Militärhospitälern sind: 1. Einfache Diät; 2. Diät mit Zwetschgen; 3. Viertelportion; 4. halbe Portion; 5. halbe Portion mit Kalbfleisch; 6. Dreiviertelportion; 7. ganze Portion; 8. ganze Portion für die Krätigen.

*) Verfassung des großherzoglich badischen Militär-Sanitätswesens für den Friedensstand. Karlsruhe. 1824, S. 66, Nr. 10.

Die Kostportionen bestehen in folgendem, und zwar enthält:

1. Die einfache Diät. Morgens: Rahmsuppe. Mittags: Fleischbrühsuppe. Abends: Fleischbrühsuppe, wozu für Mittag und Abend $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenfleisch in den Topf gethan werden muß.

2. Die Diät mit Zwetschgen. Ist der vorigen gleich, erhält jedoch Mittags den Beisatz von 25 bis 30 Stück gekochten Zwetschgen.

3. Die Viertelsportion. Morgens: Rahmsuppe. Mittags: Fleischbrühsuppe, wozu $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenfleisch in den Topf kommt, $\frac{3}{4}$ Schoppen leichtes Gemüse, als Reis, Gerste, Eiergerste, Kerngries, 6 Loth Weißbrod. Abends: Fleischbrühsuppe.

4. Die halbe Portion. Morgens: Rahmsuppe. Mittags: Fleischbrühsuppe, $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenfleisch als Einsatz in den Topf, $\frac{3}{4}$ Schoppen leichtes Gemüse, wozu außer den angeführten Sorten, auch gelbe Rüben, Meerrettig sich eignen, $\frac{1}{2}$ Pfund Weißbrod. Abends: Fleischbrühsuppe, $\frac{3}{4}$ Schoppen Gemüse, wie Mittags.

5. Die halbe Portion mit Kalbfleisch. Ist gleich der vorigen; jedoch erhält der Kranke kein Ochsenfleisch, sondern Kalbfleisch, und zwar wird $\frac{1}{2}$ Pfund rohes Fleisch als Einsatz gerechnet. Zur Gewinnung der Fleischbrühe wird daher nur $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenfleisch in den Topf gethan.

6. Die Dreiviertelsportion. Morgens: Rahm-, Mehl- oder Zwiebelsuppe. Mittags: Fleischbrühsuppe, $\frac{3}{4}$ Pfund Ochsenfleisch als Einsatz, $\frac{3}{4}$ Schoppen gewöhnliches Gemüse, wozu auch Kartoffeln, Kohlarten u. sich eignen, $\frac{3}{4}$ Pfund Weißbrod. Abends: Fleischbrühsuppe, $\frac{3}{4}$ Schoppen Gemüse, wie Mittags.

7. Die ganze Portion. Morgens: Rahm-, Mehl- oder Zwiebelsuppe. Mittags: Fleischbrühsuppe, 1 Pfund Ochsenfleisch als Einsatz, $1\frac{1}{2}$ Schoppen ordinäres Gemüse, 1 Pfund gemischtes Brod. Abends: Fleischbrühsuppe, $1\frac{1}{2}$ Schoppen Gemüse, wie Mittags.

8. Die Portion für die Krähigen. Ist gleich der vorigen, jedoch wird statt 1 Pfund nur $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenfleisch eingelegt.

Anmerkung. Jede Suppe soll wenigstens 3 Loth Weißbrod, und $1\frac{1}{2}$ Schoppen Flüssigkeit enthalten. Die Fleischbrühe soll mit den gewöhnlichen Suppenkräutern und Wurzeln bereitet werden. Bei den Portionen, bei denen Ochsenfleisch abgegeben wird, soll der Kranke ungefähr die Hälfte des Einsatzes gekochtes beinloses Fleisch, z. B. bei der halben Portion 8 Loth erhalten. Die Extraverordnungen bestehen in Weinsuppe, Eiern, Kaffee, leichtem Milch- oder Mehlspeisen u.

Auch von kleinern und größern Pfründnerhäusern mögen Beispiele hier stehen. Andere wird man noch bei den einzelnen Hospitälern finden.

Kostordnungen für Pfründner.

Radolfzell. Frühstück: 1 Schoppen Suppe oder $1\frac{1}{2}$ Schoppen Kaffee. Mittags: 1 Pfund kleine Knöpfe mit wechselndem Gemüse, 3 mal wöchentlich $\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch ausgebeint, an den andern Tagen 1 Schoppen Suppe weiter. Abends: 1 Schoppen Suppe, Sonntags Salat. Täglich 1 Pfund Brod und $\frac{1}{2}$ — 1 Schoppen Wein.

Wespach. Morgens: Suppe. Mittags: Suppe, Mehlspeise, Gemüse, 2 mal wöchentlich Fleisch mit Gemüse. Abends: Suppe mit Gemüse, Kartoffeln oder Salat. Wöchentlich 2 Pfund Brod und 4 Glas Wein.

Siengen. Morgens: Suppe. Mittags: Suppe, Mehlspeise und Gemüse, 2 mal Fleisch. Abends: Suppe. Avertägig $\frac{1}{4}$ Laib Brod.

Lörrach — nach §. 7, 8 und 9 der Hausordnung, s. vorn S. 23.

Oriberg. Zu den ortsgewöhnlichen Speisen 2 mal in der Woche Speck oder Fleisch.

Karlsruhe. Pfründner — Morgens: Kaffee und Weck oder Milchbrod. Mittags: Suppe, Ochsenfleisch und Beilage, Gemüse und Fleischbeilage 3 mal. Abends: Suppe und Fleisch oder Mehlspeise und Salat. 2 mal $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein. Arme — Morgens: 1 Schoppen Kaffee und Weck. Mittags: Suppe, Ochsenfleisch und Gemüse. Abends: Suppe und Gemüse oder Salat. Täglich $\frac{1}{2}$ Pfund Brod. Sonntags Wein.

Offenburg. Reichliche Kost mit täglich Fleisch und Wein.

Heidelberg. In beiden Pfründnerhäusern erhalten die Spitallinge nur 3 mal wöchentlich Fleisch, täglich 1 Pfund Brod und keinen Wein.

Gaubersbischofsheim. Morgens: 1 Schoppen Suppe oder Kaffee. Mittags: 1 Schoppen Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Pfund unausgebeintes Rindfleisch, 1 Schoppen Gemüse. Abends: 1 Schoppen Suppe. Täglich 1 Pfund Brod.

Die Pachtpreise wechseln natürlich nach den Jahren und den Preisen der Lebensmittel. Zur Vergleichung theilen wir eine Uebersicht einiger solcher Kostpreise aus den letzten Jahren mit.

Kostpreise.

	Pfründner. Täglich.	Kranke.				
		Diät $\frac{1}{4}$ Port.	$\frac{1}{2}$ Port.	$\frac{3}{4}$ Port.	Ganz. Port.	
Donaueschingen, Krankenhaus .	—	fr. 12	fr. 16	fr. 20	fr. 24	1852
„ Armenhaus .	12 $\frac{1}{2}$	—	18	20	—	—
Hüfingen	10—12	—	—	—	—	1854
Reichenau	12	—	—	—	—	—
Neustadt	—	10	14	22	33	1859
Nadolfzell	17	10	17	19	—	1856
Stoßach	8—18	—	—	—	—	—
Villingen, Leprosenhaus . .	—	8	13	19	24	1859
Ettenheim	—	—	20	—	—	—
Kenzingen	—	—	16	—	—	—
Endingen	14	—	20	—	—	—
Lörrach	—	—	20	22	26	1860
Randern	—	—	12	18	24	—
Müllheim	—	7	11	16	18	1860

	Pfründner.	Kranke.				
	Täglch.	Diät ¼ Port.	½ Port.	¾ Port.	Ganz Port.	
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	
Sulzburg	—	—	20	—	24	—
Säckingen	—	—	24—30	—	—	—
Schopfheim	12—17	—	20—30	—	—	—
Staufen	12½—14	—	—	—	—	—
Udern	—	10, 12, 16, 18, 20, 24	—	—	—	1860
Reichen	—	—	20—30	—	—	—
Bretten	—	—	16—20	—	—	—
Durlach	—	—	13—16	—	—	—
Zell am Harmsbach	15	—	24	—	—	—
Gernsbach	—	—	15	—	24	—
Haslach	—	—	—	—	24	—
Oberkirch	—	—	18—24	—	—	—
Offenburg, G. Geispsital	24	—	—	—	—	—
" Armenhaus	17	—	—	—	—	—
Eberbach	—	—	10—20	—	—	1857
Neckargemünd	—	8	—	19½	27½	—
Waiblingen	—	16	20	24	26	—
Baden, Bürgerhospital	13—15	—	—	—	—	1852/58
" Krankenhaus	—	—	24	—	—	—
Schwezingen	—	12—20	—	—	—	—
Sinsheim	—	12	16	20	—	—
Wallbühl	—	—	20—24	—	—	—
Weinheim	14	6	12	20	—	—
Wertheim	10	—	14—18	—	—	1860
Pfundersdorf	—	15	19	23	27	1858
Neßkirch	14	—	20	—	—	1858

Dieselben geben übrigens keinen vollständigen Anhalt zu genauer Vergleichung, da sie nicht die einzige Vergütung ausmachen, sondern die übrige Bezahlung des Verwalters in Anschlag zu kommen hat, der die Kost um einen verhältnismäßig geringern Preis liefern kann, wenn er freien Bezug von Holz, Benutzung des Gartens und dergleichen Genüsse hat.

Die Art der Abrechnung und Kontrolle wird in größern Krankenhäusern in ähnlicher Weise wie folgendes Schema andeutet, gehalten. Die tägliche vom Arzte beglaubigte Verordnung kommt am Schlusse des Monats zur Zusammenstellung und Berechnung, und darnach zur Auszahlung.

Rechnung über die monatliche Verpflegung der sämtlichen Kranken im städtischen Krankenhaus pro ... 18...

Datum.	Zahl der Kranken.	Portionen.							Getränke per Schopp.		Extraverordnungen.										Beglau- bigung des Arztes.						
		Ganze Portion.	1/4 Portion.	Krautportion.	Salbe		Diet m. Schweifg.	Diet.	1 Pfund Meiß- brod.	Wein.	Bier.	Kaffee.	Wet.	Obst.	Gebraten Kaffee.	Eingemacht Kaffee.	Güsse Milch Kaffee.	Choppen.	Mandelmit. Choppen.	Meinluppe.		Kimonade.	Chocolade.	Maha ga.			
					mit	ohne																					
1.	49	1	12	1	23	6	4	2	12 1/2	26	—	35	11	6	5	—	—	5	21	2	—	—	—	—	—	—	—
2.																											
3.																											
4.																											
5.																											
6.																											
7.																											
8.	60	—	16	2	30	7	2	3	15	23	—	9	14	8	6	—	4	—	25	2	—	—	—	—	—	—	—
9.																											
31.																											

Summe.

Guanalete.																																			
1725		21		25		14		16		13		10		9		8		8		2 1/2		—		4		2		5		—		—		Detrag.	
Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.		Fr.	
66																																			

