

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Volz, Robert Wilhelm

Karlsruhe, 1861

2. Wirtschaft durch Pacht

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

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 dürre 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 Boueille 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	—
Waibstadt	—	16	20	24	26	—
Baden, Bürgerhospital	13—15	—	—	—	—	1852/58
" Krankenhaus	—	—	24	—	—	—
Schwezingen	—	12—20	—	—	—	—
Sinsheim	—	12	16	20	—	—
Wallbüren	—	—	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, Benützung 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	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.		Zimonade.	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		Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
21	25	22	14	16	13	10	9	8	8	2 1/2	—	—	4	1	4	2	—	4	4	4	2	5	—	—	—	—	—
66																											
Detrag.																											
Fr.																											

