TABELLA GERAL DAS DIETAS

DO

HOSPITAL

DA

IRMANDADE DA SANTA E REAL CASA

DA

MISERICORDIA

DE

BARCELLOS

Approvada em sessão de Meza de 24 de fevereiro de 1900

C. M.
BARCELOS
BIBLIOTECA
Nº 3506
736
BIBLIOTECA
12
ESCOLA PRIMARIA SUPERIOR
BARCELLOS

BARCELLOS
Typ. Barcellense de Augusto Soucasaux
Rua Barjona de Freitas

1900

BARCELOS
3)
64.444(469.12)(083
ES

ESCOLA PRIMARIA SUPERIOR
BIBLIOTECA
BARCELOS

TABELLA GERAL DAS DIETAS

DO

HOSPITAL

DA

IRMANDADE DA SANTA E REAL CASA

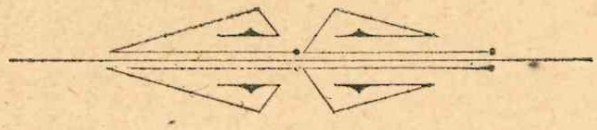
DA

MISERICORDIA

DE

BARCELLOS

Approvada em sessão de Meza de 24 de fevereiro de 1900



ESCOLA PRIMARIA SUPERIOR
BIBLIOTECA
BARCELOS

BARCELLOS
Typ. Barcellense de Augusto Soucasaux
Rua Barjona de Freitas

1900

Barcelhana
C. M.
BARCELOS
BIBLIOTECA
N. 3506

Antonio Miguel da Costa de Almeida Ferraz

Provedor.

Antonio José da Fonseca

Vice-provedor.

Antonio Albino Marques de Azevedo

Secretario.

José Alves de Faria

Vice-secretario.

Manuel Joaquim Coelho Gonçalves

Thesoureiro.

Anselmo de Assumpção Fiuza Duarte
Augusto Teixeira de Mello
Aurelio Ramos
Bento José de Souza e Silva
Domingos Joaquim Pereira
Eduardo Illydio Vieira Ramos
João Evangelista da Costa
José Pereira da Quinta
Manuel Augusto de Passos
Manuel da Silva

Mezarios.

ESCOLA PRIMARIA SUPERIOR
BIBLIOTECA
BARCELOS

Ouvidos na qualidade de clinicos do Hospital a proposito d'esta tabella de dietas, apresentada pela Ex.ma Meza da Santa Casa da Misericordia d'esta villa, julgamos que ella está em harmonia com as necessidades d'este estabelecimento hospitalar.

Barcellos, 20 de fevereiro de 1900.

Os facultativos:

Bonifacio Elias Barbosa Lamella
José Joaquim Duarte Paulino
Antonio Martins de Sousa Lima

TABELLA GERAL DAS DIETAS

Dietas ordinarias

Dietas geraes	Almoço		
	Café com leite *Litros*	Caldo *Litros*	Pão *Grammas*
1.ª . . .	——	0,25	——
2.ª . . .	——	0,25	50
3.ª . . .	0,25	——	50
4.ª . . .	0,25	——	100

Dietas geraes	Jantar				
	Caldo *Litros*	Carne de vacca *Grammas*	Arroz *Litros*	Pão *Grammas*	Vinho verde *Litros*
1.ª . . .	0,25	——	——	——	——
2.ª . . .	0,25	——	——	50	——
3.ª . . .	0,25	150	50	150	——
4.ª . . .	0,25	150	50	200	0,2

Dietas geraes	Ceia			Meia noite	4horas da manhã
	Caldo *Litros*	Carne de vacca *Grammas*	Pão *Grammas*	Caldo *Litros*	Caldo *Litros*
1.ª . . .	0,25	——	——	0,25	0,25
2.ª . . .	0,25	——	50	0,25	0,25
3.ª . . .	0,25	——	100	——	——
4.ª . . .	0,24	150	200	——	——

Dietas extraordinarias

Para uma refeição d'almoço

Generos	Quantidades	Accessorios
Chá	0,'125	Folhas de chá—2 gr.; assucar—20 grammas
» com leite . . .	0,'125	Infusão de chá — 0,'15; leite—0,'1
Leite de cabra ou de vacca:		
—Simples e frio . .	0,'125	
—Quente, com assucar.	0,'125	Assucar—10 gr.
Pão em torradas. .	O das dietas ordinarias	Manteiga para a 3.ª—5 gr.: para a 4.ª—10 gr.
Pão em açorda. . .	O das dietas ordinarias	Azeite para a 3.ª—0,'0075; para a 4.ª—0,'015
Caldo d'unto (magro)	0,'3.	Unto—10 grammas

Para uma refeição de jantar ou ceia

Generos	Quantidades	Accessorios
Vacca	150 gr.	
» assada . . .	. . . . .	Toucinho—50 gr. para cada kilo
» em bife . . .	. . . . .	Manteiga—50 gr. para cada kilo
Vitella	150 gr.	
» assada . . .	. . . . .	Toucinho—50 gr. para cada kilo
» em bife . . .	. . . . .	Manteiga—50 gr. para cada kilo
Gallinha	150 gr., 1/4 de gallinha	

(Continuação)

Generos	Quantidades	Accessorios
Gallinha cosida . . .	. . . . .	Prestunto—25 gr. para cada kilo
» assada . . .	. . . . .	Manteiga—50 gr. para cada kilo
Peixe fresco	150 gr.	
» assado ou frito	. . . . .	Azeite—0,'01
» cosido	. . . . .	Azeite—0,'01; vinagre—0,'01
Bacalhau	125 gr.	
» assado . .	. . . . .	Azeite—0,'01
» cosido . .	. . . . .	Azeite—0,'01; vinagre—0,'01
Mão de vacca	Uma unha	
Ovos.	N.º 2	
Feijão secco (frade ou branco)	100 gr.	Azeite—0,'01; vinagre—0,'01
Batatas	200 gr.	
» coradas . .	. . . . .	Manteiga—10 gr.
» fritas	. . . . .	Azeite—0',02
» guisadas . .	. . . . .	Azeite—0,'01; cebolas—4 gr.
Hervas de môlho . .	200 gr.	Azeite—0,'01; vinagre—0,'01 e farinha—6 gr.
Farinha de pau . . .	50 gr.	Azeite—0,'02
Legumes verdes (nabos, ervilhas, grelos, etc.)	200 gr.	Azeite—0,'01
Hortaliças	40 gr. para cada caldo	
Massas para sopa .	50 gr.	
Arroz de manteiga .	50 gr.	
Aletria ou tapioca .	25 para cada caldo	
Aletria ou tapioca doce.	50 gr.	Assucar—20 gr.
Bolacha, biscouto .	30 gr.	
Geleia, marmellada.	40 gr.	
Queijo nacional . . .	30 gr.	
Fructas da estação (maçãs, peras, etc.)	N.º 1	
Vinho de meza . . .	0,'125	
Vinho fino do Porto	0,'05	

ESCOLA PRIMARIA SUPERIOR
BIBLIOTECA

Observações á tabella geral das dietas

ESCOLA ... SUPERIOR BIBLIOTECA BARCELOS

1.ª—Haverá marmita especial para a preparação dos caldos das dietas 1.ª e 2.ª de vacca e gallinha, não devendo a proporção d'estas substancias ser inferior a 300 gr. de vacca ou gallinha para cada litro de caldo, e mais 25 gr. de presunto para cada kilogramma de vacca e gallinha. Os caldos para estas dietas serão em numero de cinco por dia, salvo prescripção especial. A medida dos caldos de vacca é de 0,^{l}25, e de 0,^{l}2 os de gallinha.

2.ª—O café com leite de cada refeição d'almoço, medindo 0,^{l}25, contem 10 grammas de café moido, 20 grammas de assucar e 0^{l},01 de leite.

3.ª—O pão da torrada ou da açorda, ao almoço, sahe do pão da dieta geral d'esta refeição.

4.ª—Quando a gallinha das dietas 3.as não fôr sufficiente para a preparação dos caldos das dietas 1.as e 2.as e bem assim das 3.as, nas proporções indicadas na *obs.* 1.ª, preencher-se-ha a falta com a porção correspondente de carne de vacca, deduzida das dietas geraes.

5.ª—O pão das dietas 2.as poderá ser substituido por 25 grammas de arroz ou massas para cada um dos tres caldos do almoço, jantar e ceia.

6.ª—Não ha dietas de gallinha, alem das 3.as, sendo portanto esta substancia administrada somente ao jantar. Estas dietas serão preparadas com 25 grammas de presunto para cada kilogramma de gallinha, nos termos da *obs. 1.ª*. Os caldos de gallinha não pode-

rão dar-se com qualquer dieta, que não seja de gallinha.

7.ª—As dietas de gallinha não teem arroz ao jantar. Quando se prescrever, entender-se-ha que é arroz de manteiga.

8.ª—Na preparação das dietas de vacca cosida entrarão 25 grammas de toucinho e 25 grammas de presunto para cada kilogramma de vacca.

9.ª—As dietas de vacca assada ou em bife não teem caldo nem arroz ao jantar nem á ceia. O arroz ao jantar pode ser substituido por batatas fritas, guisadas ou farinha de pau, e o caldo por um caldo de unto ou açorda, salvo prescripção especial.

10.ª—As dietas de peixe ou de bacalhau não teem caldo nem arroz ao jantar nem á ceia. O arroz ao jantar será substituido por batatas cosidas ou fritas. No caso, porem, de prescripção especial de caldo e arroz, entender-se-ha que o caldo é de unto e o arroz de peixe ou bacalhau.

11.ª—Todas as dietas 3.ªs, que não sejam de vacca cosida, teem por ceia — chá —. Quando em qualquer outra dieta se prescreve — chá á ceia —, entender-se-ha substituida por esta fórma a refeição correspondente, conservando-se o mesmo pão, ou o seu equivalente em torradas, bolacha ou biscouto.

12.ª—A designação—com brôa—na dieta 4.ª, fará substituir o pão de trigo por brôa, mas somente ao jantar e ceia, na quantidade de 250 grammas para cada uma d'estas refeições.

13.ª—O vinho, geleia, doce ou fructa, serão administrados unicamente na refeição do jantar, salvo prescripção especial, em relação á quantidade e hora de administração.

14.ª—Poderá haver dietas simplesmente de leite, ou de qualquer outra natureza especial, segundo a fórma e na quantidade prescripta nas papeletas dos doentes. Ficam, n'este caso, supprimidas todas as outras

substancias, excepto o pão, quando se prescrever 2.ª, 3.ª ou 4.ª dieta.

15.ª—O leite de jumenta poderá ser abonado na dose de 0,l01, não tomando n'este caso o logar do almoço.

16.ª—Alem das substancias mencionadas nas tabellas e nas observações precedentes, abonar-se-hão diariamente, para temperos e preparações culinarias, mais as seguintes:

	Azeite	Vinagre	Cebola	Sal
Para cada grupo de 50 dietas	0,l05	0,l1	125 gr.	1l

17.ª—As prescripções d'esta tabella não poderão ser alteradas senão em casos extraordinarios e excepcionaes, sendo as alterações escriptas por extenso nas papeletas respectivas, mencionadas quotidianamente e devidamente especificadas nos boletins diarios do serviço clinico, com a designação da enfermaria e numero da cama. E, quando, em qualquer d'estes casos excepcionaes, se prescrevem ao almoço substancias indicadas nas tabellas para outras refeições, a quantidade d'estas substancias não poderá exceder a dous terços da quantidade correspondente a uma refeição de jantar ou ceia, quando seja susceptivel d'esta divisão, ficando em taes casos substituidas todas as outras, com excepção do pão.

18.ª—Os facultativos poderão alterar esta tabella para os doentes de 1.ª e 2.ª classe, como entenderem conveniente, sendo as alterações designadas nas respectivas papeletas.

ESCOLA PRIMARIA SUPERIOR BIBLIOTECA BATALHA

G. M. B.
BIBLIOTECA

biblioteca
municipal
barcelos
3506
Tabella geral das dietas do
hospital da Irmandade