

# Informații documentare privind modul de aprovizionare cu alimente a Spitalului Public din Oradea la începutul secolului al XX-lea

Sabina HORVATH\*

## Documentation on How the Food Supply in Oradea Public Hospital in The Early 20<sup>th</sup> Century Was Carried out - Abstract -

In 1910, at the request of the Public Hospital Administration Oradea Bihor County Prosecutor's Office organized an auction in order to provide sufficient food and non-food goods for the period between January 1<sup>st</sup> 1911 - December 31<sup>st</sup> 1916. For the present paper we have taken into account only the products needed to ensure food for patients and medical staff that served the hospital. We treated this auction as a case study by analysing tenders submitted by traders and conclusion of supply contracts, but also by how effective the food distribution as a daily menu was. The whole study is based on documentary information that reflects the reality of the beginning of the 20<sup>th</sup> century, which was shaken by the outbreak of World War I and the crisis that accompanied him.

**Keywords:** public hospital, Oradea, Bihor, food.

Începuturile funcționării Spitalului Public Central din Oradea, devenit ulterior județean<sup>1</sup>, s-au produs la începutul secolului al XIX-lea în anul 1806 sub numele de „lazaretum”, cu scopul de a fi un spital public, care să furnizeze în mod gratuit servicii medicale, hrană și medicamente<sup>2</sup>. Fondurile pentru construirea edificiului au provenit din donații consistente, venite din partea unor personalități ale vremii, dar și prin oprirea finanțării, din desființarea ori vinderea altor spitale din importante localități bihorene; Beiuș, Săcuieni sau Konyár (Ungaria)<sup>3</sup>. Din 1853, spitalul devine public, fiindu-i alocate fonduri în acest sens având în vedere că funcționarea exclusivă din fonduri private s-a dovedit greu de realizat, acumulând an de an datorii. În aceste condiții, contele Zichy Herman, reprezentantul guvernului vienez în Oradea, l-a declarat „public” stabilind totuși ca pacienții, care urmau să beneficieze de serviciile medicale, să plătească o „taxă de îngrijire” de 30 de creițari pe zi. S-a dovedit că

\*etnografie@mtariicrisurilor.ro

1 Ion Zănea, *Economie și societate (de la Marea Unire la Dictatul de la Viena)*, Oradea, 2007, p.11

2 Iudita Călușer, *Informații documentare privind instituțiile spitalicești din Bihor în Crisia XIII*, Oradea, 1983, p.487

3 *Ibidem*; Aurel Tripon, *Monografia - Almanah Crișana*, Oradea, 1936, p.223

această taxă nu era plătită de către toți pacienții, așa încât s-au acumulat datoriile anuale, situate între 16.000 și 22.000 de florini, iar consecința firească a fost cea prin care spitalul a devenit o instituție finanțată de către stat<sup>4</sup>.

Fără a face istoricul spitalului public al comitatului Bihor, în lucrarea de față ne oprim asupra modului de aprovizionare cu alimente, necesare bunei sale funcționări. La începutul secolului al XX-lea, vorbim așadar, despre un spital public a cărui aprovizionare trebuia să fie făcută într-un mod deslușit, prin licitații publice, cu scopul de a putea fi justificate ulterior cheltuielile. Avem în vedere, ca studiu de caz, o licitație ce urmărea să asigure aprovizionarea spitalului pe o perioadă de șase ani, între 1 ianuarie 1911 și 31 decembrie 1916. Pentru ca legalitatea acțiunii să nu fie contestată, ofertele trebuiau să fie expediate de către cei interesați, prin poștă, în plicuri închise și să aibă ștampila Comitatului Bihor, adică să fie înregistrate și validate de către procuratură. Pe lângă ofertă, comerciantul trebuia să depună chitanța doveditoare, prin care ofertantul plătea o garanție de 5% din valoarea mărfurilor, precum și un alt act, prin care să dovedească că acesta și-a achitat impozitele. Ofertele trebuiau să cuprindă prețurile produselor, iar conducerea spitalului putea să aleagă liber propunerea cea mai avantajoasă. Transportul putea fi asigurat de către cele două părți contractuale, sau doar de către vânzător. După stabilirea ofertei câștigătoare, contractul dintre vânzător și spital, se semna în mod obligatoriu într-un termen de maxim 8 zile, în caz contrar Comitatul Bihor, era obligat să plătească daune ofertantului<sup>5</sup>.

În încercarea de a avea o imagine cât mai clară a necesarului de hrană pentru spital, redăm câteva exemple de oferte ale comercianților orădeni, care doreau să aprovizioneze spitalul în perioada amintită mai sus: măcelarul Olah Ferencz, din strada Kossuth Lajos nr.6, oferea la 29 iulie 1910 o listă cu prețurile unor produse de măcelărie, valabile pentru acea perioadă de 6 ani (1 ianuarie 1911 – 31 decembrie 1916). Suma totală pentru produsele oferite fiind de 60.432 de coroane și 64 de fileri.<sup>6</sup>

| Cantitatea în kg.<br>necesară timp<br>de 6 ani (1911<br>-1916) | Denumirea<br>produsului | Prețul pe kg. |        | Prețul pentru<br>întreaga cantitate |        |
|--|-------------------------|---------------|--------|-------------------------------------|--------|
|  |                         | Coroane       | fileri |                                     |        |
|  |                         |               |        | Coroane                             | fileri |
| 32.700   | carne de vită           | 0             | 96     | 31394                               |        |
| 11.100   | carne de vițel          | 1             | 10     | 12210                               |        |
| 400  | carne de oaie           | 1             |        | 400                                 |        |
| 42   | ficat de vițel          | 0             | 92     | 38                                  | 64     |
| 1300   | burtă                   | 0             | 20     | 260                                 |        |
| 122  | carne de miel           | 1             | 20     | 146                                 | 40     |

4 Aurel Tripon, *op. cit.*, p.223 - 224

5 Arhivele Naționale Serviciul județean Bihor, (în continuare ANSJBh), Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.51/ 1923(1904 - 1910), f.127 și 127 verso

6 *Ibidem*, f.54

|                      |                           |   |    |      |    |
|----------------------|---------------------------|---|----|------|----|
| 1264                 | carne de porc             | 1 | 60 | 2022 | 40 |
| 43                   | carne de porc afumată     | 2 |    | 86   |    |
| 80                   | șuncă bălăuită și afumată | 2 | 40 | 192  |    |
| 2900                 | untură de porc curată     | 1 | 60 | 4640 |    |
| 1400                 | slănină albă sărată       | 1 | 60 | 2240 |    |
| 153                  | cârnați proaspeți         | 1 | 60 | 244  | 80 |
| 1500                 | caltaboși                 | 0 | 64 | 960  |    |
| 30                   | tobă                      | 1 | 50 | 45   |    |
| 266                  | jumări                    | 1 | 50 | 399  |    |
| 12                   | cârnați afumați           | 1 | 80 | 21   | 60 |
| 105                  | parizer                   | 1 | 80 | 189  |    |
| 20                   | cârnați de Frankfurt      | 1 | 80 | 36   |    |
| 11                   | cap de miel               | 0 | 80 | 8    | 80 |
| 10                   | măduvă de vită            | 1 |    | 10   |    |
| 15                   | carne de purcel           | 2 |    | 30   |    |
| 34                   | șuncă fiartă              | 5 |    | 170  |    |
| 10                   | mezeluri-salamuri         | 4 |    | 40   |    |
| 150                  | plămâni de vită           | 0 | 50 | 75   |    |
| 49400 bucăți pereche | cârnați virșli            | 0 | 08 | 3952 |    |
| 7800 bucăți          | cârnăciori                | 0 | 08 | 624  |    |

În privința necesarului de făină, o ofertă a fost înaintată de către „Moara Emilia”, însă prețul nu era specificat, ci se oferea la prețul zilei în care se făcea livrarea produselor. Totodată, moara se obliga să facă o reducere de 2% din prețul zilei, indiferent care ar fi fost acela. Necesarul de făină pentru 6 ani (1911 - 1916) era de 50 de kg. făină grișată de tip 0 (făină superioară), 200 kg. făină nr. I, 6.000 kg. făină tip II, 13.100 făină tip V, 900 kg. făină de porumb, 1.400 kg. griș<sup>7</sup>. Pentru produsele de panificație a fost înaintată de către Scmak Istvan o ofertă în data de 28 iulie 1910, aici precizându-se și cantitățile necesare spitalului: 1.470 *metrumajă* (o *metrumajă* însemna 100 kg.) de pâine, cu un preț de 34 de fileri pentru o pâine (nu se menționează ce greutate avea pâinea), în total costând 49.980 coroane; 210.000 bucăți de cornuri proaspete, costau în total 8.400 coroane (0,4 fileri pentru un corn); 11.100 bucăți chifle proaspete se ofereau pentru suma de 444 coroane (0,4 fileri pentru o chiflă); 100 bucăți covrigi (0,4 fileri pentru un covrig) – în total costau 4 coroane; 1000 bucăți chifle uscate (0,03 fileri pentru o chiflă uscată), costau 30 de coroane; 40 kg. de pesmet din chifle (44 fileri / kg. ) aveau o valoare totală de 17,60 coroane. Suma totală pentru aceste produse era de 58.875 coroane și 60 fileri<sup>8</sup>. O ofertă interesantă a fost cea înaintată de frații

<sup>7</sup> *Ibidem*, f. 75

<sup>8</sup> *Ibidem*, f. 61

Licthman, prin care aceștia se obligau să nu mărească prețul pâinii cu mai mult de 28 de fileri pentru un kilogram, chiar dacă, pe parcursul celor 6 ani morile ar fi scumpit făina. Se obligau să transporte pâinea către spital, la prețul de 26,5 coroane pentru 100 de kg.; cornuri, chifle, covrigi proaspeți, chifle uscate, câte 75 de bucăți din fiecare categorie, urmau să fie distribuite cu câte 2 coroane; pesmeții erau distribuiți cu 40 de fileri pentru un kilogram. În mod expres, se preciza că pâinea pe care urmau să o transporte către spital era făcută doar din făină „curată” fără adaos de cartofi sau alți înlocuitori, deoarece, cartofii fac să fermenteze pâinea mai repede, alterând-o, stricând astfel calitatea pâinii, având totodată și un efect negativ asupra organismului<sup>9</sup>.

Gross Marton și alți doi comercianți, Herman Ferencz și soția lui făceau o ofertă, pentru produsele lactate necesare, în aceeași perioadă, spitalului public orădean, specificându-se doar prețul unitar pentru fiecare categorie de produs. Astfel că, 1 litru de lapte se vindea cu 20 de fileri, 1 litru de smântână cu 80 de fileri, 1 kg. brânză de vacă cu 64 fileri, 1 kg. unt cu 2 coroane și 60 de fileri. În oferta făcută, cei doi comercianți se obligau să transporte marfa, către spital<sup>10</sup>.

Nevoile de hrană ale spitalului s-au extins și în privința altor alimente, care nu se încadrează la alimente de bază, precum cele amintite până acum. Așa încât, în 28 iulie 1910 comerciantul Popper Josef – junior făcea următoarea ofertă, pentru produse numite „condimente”, așa cum cerea solicitarea spitalului public, pentru perioada anilor 1911 – 1916<sup>11</sup>:

| Denumirea mărfii    | Cantitate necesară |    | Prețul pentru o unitate de măsură (kg/l) |        | Prețul pentru întreaga cantitate necesară |        |
|---------------------|--------------------|----|--|--------|---|--------|
|                     | kg.                | l. | coroane                                  | fileri | coroane                                   | fileri |
| cafea de Cuba       | 900                |    | 3  | 56     | 3204                                      |        |
| înlocuitor de cafea | 380                |    |  | 90     | 342                                       |        |
| ciocolată           | 30                 |    | 3  | 10     | 93  |        |
| migdale             | 65                 |    | 3  | 16     | 205                                       | 40     |
| nucă                | 85                 |    |  | 54     | 45  | 90     |
| chimen- semințe     | 95                 |    | 1  | 50     | 142                                       | 50     |
| ceai                | 3                  |    | 12                                       |        | 36  |        |

<sup>9</sup> *Ibidem*, f. 55 și 55 verso

<sup>10</sup> *Ibidem*, f. 115

<sup>11</sup> *Ibidem*, f. 29 și 29 verso

|                                |      |      |   |    |     |    |
|--------------------------------|------|------|---|----|-----|----|
| stafide                        | 23   |      | 1 | 80 | 41  | 40 |
| mac                            | 115  |      |   | 90 | 103 | 50 |
| piper boabe                    | 38   |      | 2 | 12 | 80  | 56 |
| drojdie                        | 36   |      |   | 76 | 27  | 36 |
| foi de dafin                   | 3    |      |   | 80 | 2   | 40 |
| ghimbir                        | 5    |      | 3 | 60 | 18  |    |
| boia cal. III                  | 35   |      | 2 |    | 70  |    |
| prune uscate                   | 1300 |      |   | 68 | 884 |    |
| gem de prune                   | 25   |      |   | 64 | 16  |    |
| cașcaval<br>Emmentaler         | 50   |      | 2 | 66 | 138 |    |
| cașcaval Rquefort              | 10   |      | 5 | 40 | 54  |    |
| cașcaval de Parma              | 3    |      | 4 | 80 | 14  | 40 |
| cașcaval Imperial              | 10   |      | 5 | 80 | 58  |    |
| scorțișoară - bucăți           | 10   |      | 3 | 20 | 32  |    |
| praf de scorțișoară            | 20   |      | 3 | 60 | 72  |    |
| boia de ardei II<br>superioară | 2    |      | 3 | 80 | 7   | 60 |
| sare                           | 3600 |      |   | 24 | 864 |    |
| macaroane subțiri              | 10   |      |   | 90 | 9   |    |
| oțet                           |      | 3800 |   | 9  | 342 |    |
| rum (rom)                      |      | 14   | 2 | 90 | 40  | 60 |
| nucșoară                       | 10   |      | 8 |    | 80  |    |
| floare de nucșoară             | 10   |      | 8 |    | 80  |    |
| bicarbonat de<br>sodiu         | 3    |      |   | 66 | 1   | 80 |

|  |      |  |   |    |      |    |
|--|------|--|---|----|------|----|
| acid tartric   | 3    |  | 4 |    | 12   |    |
| alune  | 10   |  | 2 | 20 | 22   |    |
| cuișoare   | 4    |  | 3 | 80 | 15   | 20 |
| 10 butoaie cu pește<br>rusesc/ prețul<br>pentru un butoi |      |  | 2 | 10 | 21   |    |
| zahăr cristalizat  | 3200 |  |   | 91 | 2912 |    |
| zahăr cuburi   | 450  |  |   | 93 | 418  | 50 |
| zahăr tos  | 350  |  |   | 94 | 329  |    |
| coriandru  | 1    |  | 1 | 80 | 1    | 80 |

În urma analizării ofertelor primite, în data de 14 septembrie 1910, comitetul spitalului în concordanță cu recomandările procurorului șef, hotărăște viitorii furnizori ai spitalului. Astfel, pentru furnizarea apei carbogazoase, a fost aleasă oferta lui Schvarcz Farkas, care vindea apă îmbuteliată (nu se specifică capacitatea unei sticle) cu 5 fleri; pentru pânză și lenjerie de pat a fost aleasă firma Kurlender - Ehrenfeld, având cea mai avantajoasă ofertă, care includea chiar și o reducere de 15 ½ % din prețul de piață; pansamente și pasmanterii vor fi furnizate de către Vadász Albert<sup>12</sup>; pentru lemne de foc a fost aleasă firma Kurlender - Ehrenfeld chiar dacă un alt comerciant, Bródi Samuel, a contestat modul de atribuire al acestui contract, pe motiv că cel care câștigase licitația nu se ocupa de fapt, cu comercializarea de masă lemnoasă; pentru distribuirea cărbunelui a fost aleasă oferta trimisă de Bródi Samuel; furnizarea condimentelor urma să fie făcută de Popper Josef junior, la această categorie fiind înregistrate un număr de cinci oferte; același comerciant, Popper Josef, a câștigat licitația și pentru fierturi și făină; serviciile de pompe funebre au fost atribuite lui Vaislovics Janos.

Pentru aprovizionarea cu pâine și produse de panificație au fost înregistrate 3 oferte, iar cea mai avantajoasă spitalului a fost dată de către brutarul Deutcs Benjamin, căruia i s-a acordat contractul de furnizare<sup>13</sup>; carnea de porc, de vită și alte produse de măcelărie urmau să fie distribuită de către doamna Pleisz Áronn, iar produsele lactate și laptele erau furnizate de către Weinberger Herman; cea mai bună ofertă pentru aprovizionarea spitalului cu bere a fost atribuită comerciantului Solomon Bededek; cât privește cererea spitalului în privința necesarului de ouă, nu a putut fi luată nici o decizie deoarece nu s-au primit deloc oferte, astfel hotărârea comitetului spitalicesc a fost ca aprovizionarea să fie făcută din piață în funcție de necesități<sup>14</sup>.

<sup>12</sup> *Ibidem*, f.158

<sup>13</sup> *Ibidem*, f.159, 160

<sup>14</sup> *Ibidem*, f. 160 verso, 161

Declanșarea primului război mondial a adus cu sine complicarea vieții, pe toate palierele sale. Așa încât, criza economică din timpul războiului a dus la majorarea prețurilor produselor, indiferent de felul lor. Situația dificilă a fost exprimată într-o declarație făcută de către directorul și medicul șef al spitalului public al comitatului Bihor. Actul a fost adresat vicecomitelui, în anul 1919, conform căreia în timpul războiului dar și în perioada imediat următoare, alimentarea spitalului public orădean a fost dificil de realizat, bolnavii neavând suficiente alimente sau cele primite au fost de calitate inferioară. Pe de altă parte, prețurile au crescut în așa măsură, încât sumele de bani alocate pentru cumpărarea alimentelor s-au dovedit a fi insuficiente. S-a impus subvenționarea cheltuielilor cu scopul de a cumpăra alimente neperisabile, în perioada de toamnă, pentru a fi asigurat necesarul întregului an<sup>15</sup>. În consecință, comercianții care se angajaseră ca în intervalul dintre 1911 și 1916 să aprovizioneze spitalul cu alimente, s-au găsit în imposibilitatea de a - și onora contractele, așa încât vor cere să le fie aprobată rectificarea prețurilor, pentru a nu falimenta. Așa de pildă, contractantul Weinberger Herman, ca distribuitor de lapte către spital, cerea în 1914 ca prețul unui litru de lapte să fie de 22 de fileri, în loc de 18, cât prevedea contractul din 1910. Prețul acestui produs a crescut datorită condițiilor impuse de starea de război, ce a implicat rechiziții de animale și sacrificarea lor pentru a hrăni armata, fapt care a dus la scăderea producției de lapte și totodată la scumpirea lui. S-a adăugat și hotărârea autorităților de a mări taxa de transport în interiorul orașului, la un filer pentru un litru de lapte. În aceste condiții, comerciantul se vedea nevoit să solicite o modificare a contractului, pe care îl avea cu spitalul, iar prin aceasta să obțină prețuri mai mari, pentru a putea să își acopere cheltuielile, și astfel să își onoreze comanda. În caz contrar, acesta era silit să renunțe la aprovizionare, și totodată să piardă garanția pecuniară depusă în 1910<sup>16</sup>. În același context, brutarul Deutcs Benjamin cerea în 1914, să i se acorde o creștere a prețului cu 8 fileri pentru fiecare pâine, iar pentru cornuri creșterea să fie cu un filer pentru o bucată<sup>17</sup>.

Un an mai târziu, Popper Josef junior, într-o cerere adresată spitalului la 16 aprilie 1915, arăta cum au crescut prețurile de la data încheierii contractului (1 ianuarie 1911) până la data cererii pe care o înaintează spitalului, constatând scumpiri cu 50% sau chiar mai mult<sup>18</sup>:

<sup>15</sup> *Ibidem*, inv. 82, dosar 1922 (pentru anii 1913 - 1922), f.60

<sup>16</sup> *Ibidem*, inv. 53 /1923 (pentru anii 1913 -1914), f.20

<sup>17</sup> *Ibidem*, f.44

<sup>18</sup> *Ibidem*, inv. 54/1923 (anul 1915), f. 45, 45 verso

| Denumirea produsului / kg | Prețul din contract (1 ianuarie 1911 -31 decembrie 1916) |       | Prețul pieței la zi (31 martie 1915) |       |
|---------------------------|--|-------|--------------------------------------|-------|
|                           | coroane  | fleri | coroane                              | fleri |
| fasole                    |  | 25    |                                      | 96    |
| mazăre                    |  | 45    | 1                                    | 90    |
| linte                     |  | 56    | 2                                    | 10    |
| orez                      |  | 44    | 1                                    | 60    |
| cus-cus                   |  | 76    | 1                                    | 90    |
| mei                       |  | 32    | 1                                    | 20    |
| arpacaș                   |  | 48    | 1                                    | 10    |
| cafea                     | 3  | 56    | 4                                    | 80    |
| ciocolată                 | 3  | 10    | 4                                    | 90    |
| cașcaval Ementhaler       | 2  | 76    | 4                                    | 80    |

În 1916, Popper Josef junior adresa din nou conducerii spitalului o cerere de revizuire a prețurilor pentru alte produse alimentare, aflate sub contract cu spitalul orădean<sup>19</sup>:

| Denumirea produselor/ kg. | Prețul mărfurilor la zi |       | Denumirea produselor /kg. | Prețul mărfurilor la zi |       |
|---------------------------|-------------------------|-------|---------------------------|-------------------------|-------|
|                           | coroane                 | fleri |                           | coroane                 | fleri |
| cafea Cuba                | 4                       | 80    | scorțișoară praf          | 4                       |       |
| cafea înlocuitor          | 1                       | 08    | boia trandafir II         | 4                       | 40    |
| ciocolată                 | 4 - 6                   | 80    | sare zdrobită             |                         | 28    |

<sup>19</sup> *Ibidem*, f.42, 42 verso



|                             |    |      |                         |    |     |
|-----------------------------|----|------|-------------------------|----|-----|
| migdale                     | 4  | 80   | macaroane               | 2  | 20  |
| nucă                        |    | 96   | oțet                    |    | 16  |
| semințe chimen              | 1  | 60   | rum                     | 3  | 20  |
| ceai                        | 16 |      | nucșoară                | 12 |     |
| stafide                     | 3  | 20   | floare nucșoară         | 14 |     |
| mac                         | 1  | 60   | borken-acid tartric     | 4  | 80  |
| pipper boabe                | 4  | 80   | bicarbonat sodiu        |    | 80  |
| drojdie                     | 2  |      | alune                   | 4  |     |
| foi de dafin                | 1  | 60   | cuișoare                | 6  |     |
| ghimbir                     | 3  | 80   | 1 butoi pește rusesc    | 6  |     |
| boia III                    | 3  | 60   | zahăr dăraburi          | 1  |     |
| prune uscate                | 1  | 20   | zahăr cubic             | 1  | 4 ½ |
| gem de prune                | 1  | 20   | zahăr tos               | 1  | 4½  |
| cașcaval Ementhaler         | 4  | 80   | semințe coriandru       | 1  | 60  |
| cașcaval Rocquefort         | 9  |      | semințe de brad         |    | 48  |
| parmezan                    | 5  |      | salpetru                | 1  | 12  |
| cașcaval Imperial<br>1 buc. |    | 0,40 | 1 litru ulei de măsline | 5  |     |
| făină de muștar             | 1  | 60   | hering                  | 1  | 60  |
| 1 bucată lămâie             |    | 08   |                         |    |     |

Mai multe astfel de cereri au fost prezentate viceprefectului, iar decizia finală a fost ca solicitanții, să prezinte facturile care justificau scumpirile reclamate, iar plata sumelor urmând să fie făcută de către Ministerul de Interne<sup>20</sup>. Fluctuațiile prețurilor au continuat și în anii de după sfârșirea războiului, așa cum arată unele documente privitoare la distribuirea cartofilor către spital în anul 1922<sup>21</sup> și respectiv a făinii pe anii 1922 - 1923<sup>22</sup>.

Desigur că aceste alimente intrau în alcătuirea vîptului zilnic al bolnavilor, personalului medical și celui auxiliar ce deserveau spitalul. Din anul 1922 se păstrează un regulament intern prin care se stabilea cum să fie servită hrana bolnavilor în funcție de suferințele avute, și totodată să întregască tratamentul administrat. În același regulament se preciza și hrana servită medicilor și îngrijitorilor spitalului. Redăm în cele ce urmează întreg documentul prin

<sup>20</sup> *Ibidem*, inv. 51/ 1923 (1904 - 1910), f. 44 verso

<sup>21</sup> *Idem*, Fond, Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 82/1922, f. 192, 193

<sup>22</sup> *Ibidem*, f.195 - 196

care e reglementată distribuirea hranei într-o zi, în spitalul public: „Comandarea mâncărilor se face conform celor indicate pe lista de bucate săptămânală, mâncăruri slabe și de clasa a III-a, porțiune întreagă și jumătate de porțiune. Să se noteze câți bolnavi sunt, care se folosesc de vîgtul (dietă) slab și clasa a - III-a, și care la dejun primesc lapte, cafea cu lapte sau supă (oarbă). Pentru un bolnav, nu-i permis să se noteze mai mult decît una porțiune. Dacă vreun bolnav are lipsă de lapte mai mult pentru vindecare, numele acestuia împreună cu numărul camerei să se noteze pe o listă de bucate separată. Pentru îngrijitori, și servilor dacă sunt bolnavi, excepțional, li se poate nota porțiune întreagă de lapte, dar prin notarea numelui camerei pe o listă separată și acesta să se înainteze Administrației Spitalului. Porțiunile de mâncare ale îngrijitorilor, nu-i permis a se scrie (nota) într-un loc. Cîiau cu rum și zahăr numai bolnavilor de clasă separată se poate scrie. Ouă ferte se pot comanda în unele cazuri, dar ca și comandă separată, însă numai un ou la un dejun pentru o persoană, dar numai celor cu porțiune slabă și de clasa III –a, tot așa jamlă (jamblă) sau corn (kifli). La porțiunea întreagă și la porțiune jumătate, dejunul constă din supă. Dejunul alienaților (slănină) se scrie separat.

La masa (prânzul) celor cu porțiune întreagă și porțiune jumătate, comanda să se facă separat. Friptura alienaților care lucrau, să fie scrisă pe o listă de bucate separată, pe lângă semnarea numelui și numărului camerei. Cei slabi și de clasa a - III- a, la masa de prînz pot primi: becilnat sau friptură, dar pe una persoană numai un fel, și becilnat numai una porțiune. Tot aceștia pot primi de mâncare ceva cu lapte sau aluaturi fine ori mai puțin fine, dar din acestea unei persoane numai de un fel și numai una porțiune. Fructe și salată pentru o persoană, se poate scrie doar una porțiune. Cu excepția alienaților, vin se poate scrie celor slabi și de clasa III – a, dar într-o cantitate de 2 dl. (Zwieback dacă se scrie din scop de vindecare, să se scrie pe o listă ulterioară).

Cafea neagră, compot și orez se poate scrie excepțional celor slabi și de clasa a - III - a. Acestora, la compunerea prînzului, trebuie a se încuraja îngrămădirea, adecă câte un bolnav poate primi supă, friptură și un fel de aluat sau poate și vin; un bolnav de clasa a - III - a sau slab, nu este permis să primească supă, friptură, rasol separat, aluat (prăjitură), fructe, compot – vin, cafea neagră sau pâine albă sau jamlă. (Aici considerăm că e vorba despre un vipt mai consistent și gătit cu mai multă grăsime- n.n. ).

La cină cei cu porțiune întreagă și jumătate de porțiune, primesc rasolul indicat în lista de bucate. Cei de clasa a - III - a și slabi primesc lapte sau cafea cu lapte, un ou, becilnat sau friptură, dar fiecare persoană numai un fel și una porțiune. Bolnavilor slabi și de clasa a - III - a se poate scrie, rasol, friptură cu cartofi fierți sau fripți, însă regula e că la o friptură, să se servească orez, compot sau salată, însă unui bolnav doar una porțiune.

Ujină nu primește nimeni, afară de medici secundari care primesc ujina primită până acum (în document nu se specifică însă componența acesteia – n. n.). Bolnavii de clasă separată primesc într-o porție ce e prescris în lista de bucate săptămânală, tot astfel și medicii secundari.

Porțiunile îngrijitorilor, călugărițelor și servitorilor le prescrie supraveghetorul, nefăcând nici o excepțiune în listă. La tăblițele aflătoare de la capul bolnavilor din clasele regulate, se pune o hârtie, în care să fie scrise viptul (dieta) din fiecare zi. Viptul alienaților, pe lângă indicarea numelui

*și camerei se face pe o jumătate de coală de hârtie care stă sub controlul medicului de clasă...., iar la moartea sau depărtarea cutăruia, porțiunea se șterge. Ca îngrijitorii să primească numai porțiunea scrisă lor, și să nu mănânce porțiunea bolnavilor, și pentru controlarea acestora concred pe domnul supraveghetor, respectiv pe membrii administrației să controleze, făcând control la fața locului. Dietă slabă să se scrie bolnavilor cu fierbințel ( febră – n.n.), încât să poată primi supă și lapte...., carne sau mâncăruri mai grele aici nu se pot da.... Listele ulterioare, de obicei, se fac deodată cu listele regulate, se iscălesc și se predau administrației, făcând excepțiune cei sosiți în ultimă zi. Dacă din porțiunile de mâncăruri scrise, una sau alta ar lipsi ... și nu s-ar putea servi, atunci să se permită înlocuirea cu alte mâncăruri, de către medicul de clasă respectiv”<sup>23</sup>.*

Iată, așadar, câteva date interesante privitoare la regimul de îngrijire pus la dispoziția suferinzilor din categorii sociale cu posibilități pecuniare modeste și foarte modeste.

Informațiile documentare prezentate în lucrarea de față, reflectă o realitate a începutului de secol XX, deloc „frumos curgătoare”, ci marcată de dificultăți economice, politice, sociale, militare etc., declanșate de Primul Război Mondial. Pe de altă parte completează, credem noi în mod util, o imagine de ansamblu a funcționării spitalului, în care subiectul aprovizionării cu alimente a fost abordat, cel mult tangențial în lucrări de specialitate.

---

<sup>23</sup> *Ibidem*, f. 46