

VII.

Bemærkninger vedrørende Udkast til Forslag om Folkebespisning.

Man fremsender hermed et Udkast til en Gruppering af de Retter, der af Statens Husholdningsraad tænkes foreslaaet som Vejledning til en Folkebespisning (Middagsmad) inden for visse med Ministeriet aftalte Retningslinier.

Middagsretterne er inddelt i Grupper, idet de Retter, hvortil der anvendes de samme Ingredienser, og som nogenlunde tilberedes paa samme Maade, er opført i samme Gruppe.

Forretterne er inddelt i følgende 9 Grupper:

- I. Vandgrød.
- II. Mælkegrød.
- III. Gryn supper.
- IV. Mælkesupper.
- V. Frugtsupper.
- VI. Øl-Brødsupper.
- VII. Gemysesupper.
- VIII. Kød supper.
- IX. Desserter.

Til Forretterne hører yderligere Biretter (f. Eks. Säftevand, Øl, Mælk, Sukker, Smør o. s. v.)

Efterretterne er inddelt i 7 Grupper:

- I. Kogte Kødretter.
- II. Stegte Kødretter.
- III. Hele pande- og grydestegte Retter.
- IV. Hakkede pande- eller grydestegte Retter.
- V. Kødstuvninger.
- VI. Fiskeretter.
- VII. Farsretter.

Til Efterretterne hører ligeledes Biretter (f. Eks. Kartofler, Gemyse, Sauce o. s. v.).

Denne Gruppeinddeling skulde i Tilfælde af Mangel paa en eller anden Vare lette Valget af en Erstatningsret inden for samme Gruppe.

De under forannævnte Grupper — i vedlagte Bilag anførte 70 Vinterretter — er valgt med Hensyntagen til de Raaprodukter, der kan forventes at være paa Markedet i tilstrækkelig Mængde, samt med Henblik paa Overholdelse af et vist Prisniveau. Som Følge heraf har mange Ting, som man under normale Forhold vilde opføre paa en Spiseplan, maattet udgaa*).

Som Vejledning for eventuelt mindre øvede har man ment det praktisk tillige at anføre et Forslag til en Sammensætning af disse Retter, der er saaledes afpasset,

*) Det vil dog være nødvendigt at supplere Planen med Henblik paa saadanne Variationer i Tilførslerne, som betinges af skiftende Aarstider og andre Forhold. Et saadant Forslag er med Henblik paa den kommende Tid under Udarbejdelse i Sekretariatet.