

# Bespisnings-Reglement for Fyrskibene

Gældende fra 1. Juni 1930.

Hver Mand nyder :	Til et Maaltid.	Daglig.	Ugentlig.	Aarligt.	Dagene.	Frokost.	Middag.	Aften.	Tillægsbestemmelser.
Rugbrød Skibsbrød Hvedemel til Brød Brød til Øllebrød..... Skibsøl..... Do. Til Øllebrød..... Do. - Grøddyppe..... Rom til Punch..... Te..... Kaffe..... Kaffetilsætning..... Kakao..... Øst..... Mælk til Vælling eller Grød..... Do. - Kakao..... Margarine til Frokost og Aften..... Do. - Grød..... Do. - Fisk eller Budding..... Do. - Blodbudding..... Do. - Steg og Bankekød (Sovs)..... Do. - Grønsager til Gemyse (friske, tørr. El. henk.)... Do. - Ris til Kødsuppe..... Saltet Flæsk..... Fersk Do..... Røget Do..... Saltet Okse- eller Lammekød..... Fersk Okse, Fedekalve- el. Lammekød..... Henkogt Suppe og Kød..... Henkogt Suppe med Boller..... Blodbudding..... Klipfisk..... Hvedemel til Budding..... Do. - Boller paa Suppe..... Do. - Jævning paa Sovs og Gemyse etc..... Gule Ærter..... Brune Bønner..... Byggryn til Grød..... Do. - Grynssuppe og Vælling..... Havregryn til Grød til Frokost..... Sagogyrn til hvid Sagosuppe og Vælling..... Sagomel til Frugtsuppe og Frugtgrød..... Risengryn til Grød..... Do. - Grynssuppe og Vælling..... Do. - fersk Suppe..... Do. - Karri..... Urter, Kartofler og øvrige Grønsager til fersk eller henkogt Suppe og Frikassé, .for i alt Do. Do. og Kaal til et Maaltid Hvidkaal eller Grønkaal. . Friske Grøngager til Gule Ærter, . Do. Do. - Gemyse til salt Kød..... Tørret Hvidkaal eller Grønkaal til Kaalsuppe eller Gemyse . . . Tørrede Suppeurter til gule Ærter og Kaalsuppe..... Løg til stegt Flæsk eller Bøf, for i alt..... Kartofler til salt eller fersk Fisk . . . Do. - Stegt, Bankekød, Bøf eller stegt Flæsk og til Mos . Do. - Ekstramaaltid . . . . . Henkogte Snittebønner . . . . . Henkogte Hvidkaal . . . . . Peber, stødt, efter Behov, dog ikke over . . . . . Do. helt, og Laurbærblade til Bankekød . . . . . Sennep til salt Kød, Fisk og Flæsk, efter Behov, dog ikke over . . . . . Salt efter Behov, dog ikke over . . . . . Karri til fersk og henkogt Suppe, eller Karrisovs . . . . . Tørret Frugt (c: tørrede Æbler, Abrikoser, Hylde- eller Kirsebær) . Til Frugtsuppe og Frugtgrød . . . . . Svesker til Grynssuppe og hvid Sagosuppe . . . . . Rosiner - Do. Do. . . . . Do. - Ris til Suppe . . . . . Do. - Budding . . . . . Hel Kanel til Grynssuppe og Øllebrød, efter Behov, dog ikke over . . . . . Stødt Kanel til Blodbudding, Risengrød, Budding og Vælling, efter Behov, dog ikke over . . . . . Eddike til Budding, brune Bønner og Grynssuppe samt Sennep, efter Behov, dog ikke over . . . . . Æg til Budding, hvid Sagosuppe og Boller paa Suppe, efter Behov, dog ikke over i alt . . . . . Gær eller Gærpulver, efter Behov, dog ikke over . . . . . Sukker (stødt Melis) til Kaffe, The eller Kakao . . . . . Do. Do. - Grøddyppe . . . . . Do. Do. - Risengrød og Vælling . . . . . Do. Do. - Sennep . . . . . Do. Do. - Frugtsuppe og Frugtgrød . . . . . Do. Do. - Grynssuppe, hvid Sagosuppe, brune Bønner og Øllebrød . . . . . Do. Do. - Buddingsovs . . . . . Do. Do. - Blodbudding . . . . . Do. Do. - Punch . . . . .	100 g 1/10 l 1/4 l 1/10 l 1,5 g 15 g 5 g 20 g 1/2 l 1/4 l 15 g 15 g 10 g 5 g 5 g 5 g 350 g 350 g 300 g 450 g 450 g 500 g 500 g 500 g 250 g 250 g 100 g 150 g 100 g 100 g 50 g 100 g 50 g 50 g 50 g 50 g 12 Øre 12 Øre 12 Øre 12 Øre 50 g 1/3 Pakke 4 Øre 1 kg 1 kg c. 125 g c. 125 g 250 g 500 g 10 kg 10 kg 35 g 25 g 25 g 25 g 25 g 50 g 40 g 25 g 25 g 40 g	1/2 l 1/4 kg	4 kg 100 g 2 kg	250 g 500 g 10 kg 15 Kroner 1 kg 500 g	Søndag. Mandag. Tirsdag. Onsdag. Torsdag. Fredag. Lørdag.	Brød, Margarine Te. Brød, Margarine Kakao. Brød, Margarine Te. do. do. Brød, Margarine Kakao. Brød, Margarine Te.	Kød eller Flæsk som Steg med Sovs og Kartofler og Budding med Sovs Eller henkogt Suppe med Boller, hertil friske eller tørrede Grønsager eller henkogt Suppe og Kød, hertil friske eller tørrede Grønsager. Brød, Øl, Kaffe. Gule Ærter eller Kaalsuppe eller fersk eller sprængt Flæsk Brød, Øl, Kaffe. Frugtsuppe eller Grynssuppe af Byggryn eller hvid Sagosuppe og Bankekød med Kartofler eller Frikasse eller salt Kød med Grønsager Brød, Øl, Kaffe Kød med mosedede Kartofler eller brune Bønner og sprængt eller salt Flæsk med mosedede Kartofler Brød, Øl, Kaffe Risengrød eller Vælling af Ris eller Sago og stegt Flæsk eller Bøf med Kartofler Brød, Øl, Kaffe Øllebrød og Kød med Karri og Ris eller Blodbudding Brød, Øl, Kaffe Frugtsuppe eller Byggrynsgød eller Grynssuppe og Klipfisk eller fersk Fisk med Margarine og Kartofler Brød, Øl, Kaffe	Brød Margarine Te do. do. do. do.	1. Brød og Margarine til Frokost- og Aftensmaaltider samt Te, Kaffe, Kaffetilsætning, Kakao og øvrige under Rubrikken „Ugentlig” anførte Artikler kan udgives for en Uge ad Gangen. 2. Blødt Brød gives saa hyppigt, som det kan erholdes. 3. Hvis Forraadet af en eller anden Artikel er utilstrækkeligt, kan der udgives andre Provisioner i Stedet, f. Eks. Et Maaltid Kød for Flæsk eller omvendt, Grød for Ærter osv. 4. Af de tilstaaede Rationer paa fersk, røget og saltet Flæsk samt paa saltet Okse- og Lammekød og fersk Okse-, Fedekalve- el. Lammekød kan ved Besparing af 50 g af Rationen Værdien heraf benyttes til Indkøb af Paalæg. 5. Ost (Dansk Mejeriost) indkøbes paa Stationen i passende mængde ad Gangen. 6. Friske Provisioner bruges saa meget som muligt. For at indskrænke Brugen af det stærkt saltede Kød og Flæsk, der rekvireres fra Proviantmagasinet, bør Kokken, særlig om Sommeren, salte en Del af det ferske Kød og Flæsk, der kommer om Bord, saaledes at dette nydes som sprængt (let saltet) Kød eller Flæsk. Kan fersk eller sprængt Kød eller Flæsk ikke gives, maa det i Tønder nedsaltede Kød og Flæsk benyttes. Der gives jævnlig fersk Fisk i passende Mængde, hvor den er at faa til Købs eller kan fanges. Ann. Opmærksomheden maa være henvent paa, at Indholdet af Emballager med saltet Kød eller Flæsk fra Proviantmagasinet altid er dækket af Lagen og at denne om fornødent friskes. Frisklavet Lage bør være saa stærk, at en raa Kartoffel kan flyde ovenpaa, naar den lægges deri, men bedre endnu er gammel Lage, der koges og skummes, til den bliver klar, og derefter afkøles. 7. Naar Omstændighederne tillader det, indkøbes Mælk til Vælling, Risengrød og Kakao. Naar frisk Mælk ikke kan erholdes, maa henkogt Mælk anvendes, idet en Daase henkogt Mælk erstatter en Liter sød Mælk. Forbruget heraf opføres i Pengeværdi i Proviantregnskabet. I Indtægtsregnskabet og i Balancen opføres det for sig. 8. Den tilstaaede Ægration tænkes anvendt saaledes, at der bruges ca: 2 Æg ugentlig pr. Mand. 9. Henkogte Grønsager benyttes kun, naar friske Grønsager ikke kan faas, og til Afveksling i Stedet for tørrede Grønsager. Ann. Af henkogte Sager maa kun anvendes hele Daaser; de mindste Daaser er paa 1/2 kg. Skal der, i Henhold til Bespisnings-Reglementet, anvendes et Kvantum, som ikke kan opnaas ved Brugen af hele Daaser, bortkastes den Vægt, der er mindre end 1/4 kg, og den Vægt, der er større end 1/4 kg, forhøjes til 1/2 kg. 10. Der bliver at sørge for den størst mulige Afveksling ved skiftevis at tillave Grød, Grynssuppe og Vælling af de forskellige Slags Gryn, ved af fersk Kød og Flæsk at tillave Suppe, Suppe med Karri, Frikassé, Hvidkaal – eller Grønkaalssuppe samt ved at vælge de Kød – sorter -- fersk Oksekød, Fedekalve eller Lammekød – og de Grønsager, som er de mest passende for Aarstiden. Kød af Spædekalk maa ikke anvendes i Fyrskibene. 11. I Stedet for 25 g Svesker og 25 g Rosiner til Grynssuppe og hvid Sagosuppe kan udgives 50 g Svesker eller 50 g Rosiner. 12. Naar det almindeligt ønskes af Mandskabet, kan der om Sommeren udgives 3/4 l Øl pr. Mand daglig, imod at der den paa – følgende Vinter i samme Antal Dage kun udgives 1/4 l Øl pr. Mand daglig Ligeledes kan den daglige Ration af Øl enten helt eller for enkelte Dage ombyttes med frisk Mælk eller henkogt Mælk i Daaser til sammen eller omtrent samme Værdi som det besparede Kvantum Øl. 13. Deres Majestæter Kongens og Dronningens Fødselsdage Samt Jule- og Nytaarsaften gives der Besætningen om Bord i Fyrskibene et Ekstramaaltid, bestående af Kød eller Flæsk som Steg Samt Budding og Punch, alt efter Bestemmelserne i Bespisnings-Reglementet med Hensyn til de fornødne Kvanta. 14. Til Folk, der maatte have tjenstlige Hverv om Bord, saasom Haandværkere, Lodser til Skibets Brug m. fl. Og til Mandskabet fra Transportfartøjer, i hvilken varm Mad ikke kan tilberedes, vil der, ligesom til bjergede Søfolk, være at give de reglementerede Maaltider, der forfalder, medens de er om Bord. Opholder de sig ikke om Bord til noget Maaltid, kan der, naar det anses særlig nødvendigt, tilstaaes dem 1/4 kg Brød, 1/4 kg Margarine, 15 g Kaffe, 5 g Kaffetilsætning og 15 g Sukker. Tjenestemænd ved Fyrvesenet, som under Ophold i Fyrskibe oppebører Dagpenge, skal ligeledes gives de reglementerede Maaltider, der forefalder mens de er om Bord, og de paagældende Indbetaler herfor det til enhver Tid fastsatte Beløb pr. Dag til Fyrskibets Kasse. Bespises de i Kahytten, erlægges herfor yderligere et Vederlag til Føreren eller Styrmanden svarende til Forskellen mellem Førerens og Mandskabets Kosttilskud. 15. Hvis Fyrskibsfører eller Styrmand ønsker at have Besøgende om Bord, og disses Ophold er af en saadan Varighed, at de maa tages i Forplejning i Skibet, skal Fyrdirektørens Tilladelse dertil indhentes. De besøgende vil da være at tage i Forplejning efter samme Regler, som gælder for Folk, der har tjenstligt Hverv om Bord i Fyrskibene, imod at den der har de besøgende, indbetaler det til enhver Tid fastsatte Beløb pr. Dag for hver besøgende til Fyrskibets Kasse. I særlige Tilfælde kan Fyrdirektøren give Tilladelse til at en Person holdes udenfor Skibskost. 16. I Anledning af svært Arbejde ved Afgang fra eller Ankomst til Station, samt ved Eftersyn af Fortøjningskæder, kan der gives Mandskabet ekstra Kaffe (15 g Kaffe, 5 g Kaffetilsætning og 15 g Sukker). 17. Ønsker Føreren eller Styrmanden at give Afkald paa den dem tilkommende daglige Ration Margarine, tilstaaes der dem i Stedet for denne en Godtgørelse af 15 Øre pr. Dag. 18. Til Afveksling, eller naar Helbredshensyn gør det ønskeligt, kan der til Frokostmaaltidet, i Stedet for Brød, gives Havregrød, hvortil benyttes 100 g knuste eller valsede Havregryn. Grynene sættes i Blød Aftenen forud. For hvert Maaltid Havregrød skal bespares c. 1/4 kg Brød Af Havregryn rekvireres kun for en kortere Tid ad Gangen, da denne let fordærvs ved at suge Fugtighed til sig. 19. Afskummet Suppefedt kan af Mandskabet anvendes til Madlavning, men maa ikke føres i Land 20. Nye Kartofler maa ikke anvendes, før de kan købes for 15 Øre pr. kg. 21. Et Eksemplar af dette Bespisnings- Reglement skal altid være opslaaet i Folkelukafet.

J.Chr. Petersen. København

Marineministeriet, den 14. April 1930

**L. Rasmussen.**

**F. Sinding.**  
Fm.