



**NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK 1957**



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK

1957

Redaktion:

GÖSTA BERG · BENGT BENGTTSSON

Redaktör: Bengt Bengtsson

*Omslagsbilden återger trädgården på Julita
med Stora huset i bakgrunden*

*Tryckt hos Tryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1957
Djuptrycksplanscher från Nordisk Rotogravyr*

OM OSTRON

av Gösta Berg

”— — — tänck, hur' liufligt ostror smaka — — —”

Johan Oedman 1745

”En högst märkvärdig omständighet, Sir”, sade Sam Weller till mr. Pickwick, när de på resa till Ipswich passerade det smutsiga Whitechapel, ”att fattigdom och ostron alltid tycks följas åt”. Och på en förvånad fråga förklarade han sig närmare: ”Vad jag menar, Sir, är att ju fattigare en plats är desto större efterfrågan tycks det vara på ostron. Se bara, Sir, här går det ett ostronstånd på vart sjätte hus. Gatan är kantad av dem. Förbanne mig, tror jag inte att när en karl är riktigt fattig rusar han ut och äter ostron i ren förtvivlan.”

The Pickwick Papers kom ut 1836—37 och översattes till svenska 1861. Läsekretsen i vårt land, där det läckra skaldjuret vid denna tid nästan uteslutande hörde hemma i de mera exklusiva köken, måste ha stått ganska främmande för Sam Wellers yttrande. Men även i Dickens eget hemland hade förhållandena redan ett årtionde efter bokens utgivning helt förändrats. Ostronen hade, kanske på grund av den våldsamt stegrade efterfrågan, vid århundradets mitt blivit både svåråtkomliga och dyra. Detta har gjort Sam Wellers yttrande om fattigdom och ostron till något av ett bevingat ord i engelskan.

Den rikliga tillgången på ostron i London berodde på en nästan outtömlig tillförsel från relativt närbelägna fångstplatser. Användningen av ostron i mathållningen är nämligen i första hand ett transportproblem. I närheten av ostronbankarna har det inte heller hos oss rätt någon brist på dem. På Ragnhildsholmens borg vid Kungälv, som var i bruk under 1200-talets senare hälft och 1300-talets början, fann man vid utgrävningen i senare tid flera lass ostronskal. I mindre antal förekommo de också i det tvärt över älven belägna augustinerklostret.



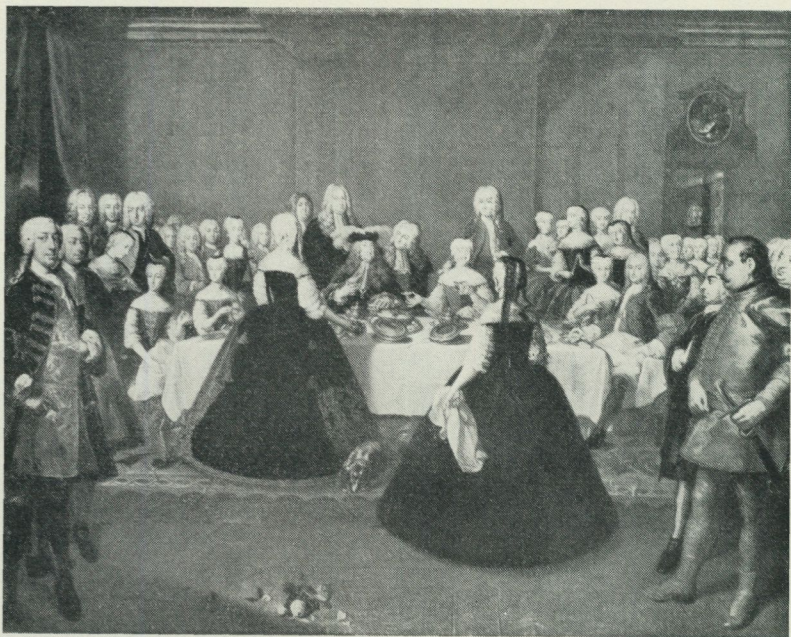
Stilleben med ett fat med öppnade ostron, oljemålning av Osias Beert II (1622—ca 1678). Privat ägo.

Från medeltid och äldre vasatid veta vi däremot ingenting om användningen av ostron i det dåvarande Sverige. I Norge stadgar stadslagen 1270 att "färsk lax och annan färsk fisk och ostron skall man köpa i båtarna eller på bryggorna, om man vill, och inte föra till salu i bodar". Redan formuleringen synes antyda en viss lokal anknytning till produktionsorten. Men förhållandena ändra sig sedermera, som vi skola se, ganska radikalt. Sannolikt sammanhänger det vidgade bruket av ostron i de högsta samhällsklasserna med det italienska kökets segertåg genom Europa under 1500-talets andra hälft. På måltidsscenerna i senrenässansens konst spela dessa havets frukter jämte andra sådana en framträdande roll. Troligen var det i medveten anslutning till antiken som ostronen kommo att få denna viktiga användning både som ingrediens och i dekorativt syfte.

Man kan få intrycket att ingen bankett i det gamla Rom med några pretentioner ansågs fullständig utan ostron. De åtos både färska och beredda på olika sätt. Till en del kommo de från

italienska fångstplatser, bl. a. från den berömda ostronodlingen i Lucrinosjön i Campanien, anlagd redan 108 f. Kr., men ostron importerades också, delvis från så avlägsna platser som Britannien och Hellesponten. De främmande ostronmärkena blevo så populära, att man redan under republikansk tid utfärdade en överflödsförordning för att begränsa importen. Romarna måste ha funnit på metoder för att hålla ostronen levande och friska under de långa transporterna, möjligen i särskilda tankar i skeppen. Men även landvägen genomfördes sådana transporter. När Trajanus kämpade i det inre av Persien fick han mottaga en sändning omsorgsfullt packade ostron, som man vet nådde honom levande. Det är då inte alls överraskande, att man funnit talrika spår av ostronmåltider vid de romerska militärlägren i Tyskland och Schweiz (Alfred D. Andrews i *Classical Journal* 1947/48).

Ingenstädes inom gammalt svenskt territorium hade man tillgång till några ostron. De bohuslänska fångstplatserna, främst belägna i norra delen av landskapet, räknades liksom de sydnorska som en särskild tillgång för det danska kungahuset. Redan Peder Claussøn Friis (1545—1614) anmärker, att de bästa ostronen togos på berg och sandgrund. "De bliffwe udførde ved Kongens Schib'oc ned till Kongelig Maytz Behoff, nogen Lester huer Aar." Åtskilliga kungliga brev äro också bevarade härom från 1500-talets senare del. Frederik II höll sig med en särskild jakt för transporten av ostronen, som han dels brukade vid den kungliga taffeln, dels skickade som gåvor till befryndade furstehus på andra håll i Europa. Redan före freden i Knäred 1613 förstod emellertid det svenska hovet att på dunkla vägar skaffa sig bohuslänska ostron för eget behov. Sålunda utfärdades den 23 april 1610 en fullmakt för en kurir, som skulle fara ner till Michel Pedersson på Dal och föra hem från honom sex tunnor levande ostron. Samme Michel Pedersson fick i november samma år uppmaning att sända "så många ostron han kunde åstadkomma i tunnor med vatten, såsom han plägar". Det fanns alltså en viss tradition, när man senare uppdrog åt fogden på Dal att göra sådana inköp och den 19 februari 1615 till och med anslog åt en bonde i Ryrs socken i Sundals härad sex tunnor spannmål årligen, "så länge han låter bruka sig till att hämta ostrer från Norrige". Eljest tyckes det



Festmåltid vid hovet i Wien 1734. Man ser kejsaren, Karl VI, och hans bordssällskap i full färd med att äta ostron. Bland dem som stå vid bordet förekomma flera svenskar, bland dem Karl Gustav Tessin. Oljemålning av G. Lundberg efter N. B. Belau. Statens porträttsamling på Gripsholm.

även i fortsättningen ha ingått i uppgifterna för fogden att framskaffa denna och andra delikatesser från Västkusten. Den 13 november 1616 befalldes denne sålunda att sända konungen fem fjärdingar ostron och den 23 december ytterligare två eller tre tunnor (Riksregistraturet).

Den inhemska tillgången på ostron var emellertid inte tillräcklig, och liksom man på andra håll, även i Danmark, redan tidigt importerade sådana från Skottland — de från Colchester blevo särskilt berömda — förekom även en icke ringa införsel till Sverige, såsom de bevarade importlistorna visa. Det synes ha gällt både "friska" dvs. färska och insaltade ostron. För att nämna ett exempel importerades 1725 till Stockholm 11 500 ostron och 63,5

tunken, dvs. små tunnor, saltade sådana, till Gävle 16 tunken, till Norrköping 1 890 stycken och 9 tunken, till Uddevalla 2 tunken, till Åbo 1 000 stycken och till Fredrikshamn 1 tunken. Sådan import av saltade ostron förekom långt tidigare, fastän vi endast ha fragmentarisk kunskap därom. Så infördes över Dalarö 1645 915 tunken och 1661 2 372 tunken — en onekligen överraskande hög siffra. En del av importen var tullfri, vilket varslar om att den var avsedd för det kungliga hovets behov.

Varifrån dessa ostron kommo veta vi icke, men den engelske ambassadören Bulstrode Whitelocke berättar i sin dagbok för den 11 februari 1653, att han haft besök av Gabriel Oxenstierna och därvid tackat denne för de stora ostron som han hade fått sig tillsända dagen förut och som voro en stor sällsynthet i denna landsända, där sådana mestadels importerades från Holland. Det svenska hovet vistades vid detta tillfälle i Uppsala, och det var där Whitelocke fick ostronen. Men sådana infördes vid denna tid till många av de smärre provinsstäderna från Gävle i norr till Ystad, Malmö och Hälsingborg i söder. Säkerligen kommo en del av ostronen från Holstein, som var vida berömt för sina utsökta ostron. Sedermera Peter III av Ryssland, själv hertig av Holstein-Gottorp, räknade, som vi kunna se i Katarina II:s dagboksanteckningar, ankomsten av en forä med färska ostron från hans hemland som en viktig händelse, särskilt när den såsom skedde 1750 inföll i fastan!

De färska ostronen voro uppenbarligen på 1600-talet förpackade i tunnor och såldes per hundrade. De andra rensades och inlades med salt, peppar och lagerblad i kaggar, som det skildras i de äldre handböckerna och varulexikonen. Enligt Hugh Plats berömda verk *Delights for ladies* 1609 kunde de på detta sätt stå sig i sex månader och behålla sin naturliga smak. "Detta är ett utmärkt sätt att forsla ostron till städer i inlandet och att medföra dem på långa resor." Allmänt skildes på flera kvaliteter, av vilka de som fiskades på berggrund och kallades bergostron ansågos för finast. Tidvis var handeln med ostron privilegierad. En borgare i Stockholm Ewert Haas fick 1664 privilegium för ett år att importera och handla med ostron. Han skulle då vara förbunden att ständigt om höstar och vårar, så ofta ske kunde,



Ostronfrukosten, Le déjeuner d'huîtres, av Jean Baptiste François de Troy 1737. I förgrunden är betjäningen sysselsatt med att bryta upp ostronen. Condémuseet i Chantilly.

anskaffa färska ostron, så att ingen brist kunde märkas, och sälja dem för högst 5 daler kopparmynt per hundrade. Härför skulle han erlägga en årlig avgift av 200 daler.

Den mest kända fångstplatsen i Sverige var Stigsfjorden, och Uddevalla blev redan i gammal tid den ledande staden, när det gällde export av ostron till andra orter. 1686 kontrakterades med rådmannen i Uddevalla Anders Kock, att han för ett pris av 12 daler silvermynt per tunna årligen från höst till vår var fjortonde dag skulle leverera färska ostron till hovets förtäring. Andra affärsmän skaffade sig emellertid liknande privilegier, och när Kock 1698 sökte förnyelse, avvisades hans framställning och



En av kavaljererna insuper på stående fot med välbehag saften ur ett ostron och bjudes flera av lakejen i förgrunden. Detalj av de Troy, Le déjeuner d'huitres 1737.

förklarades ostronhandeln fri för var och en som hade lust att idka den.

Allt vad vi veta talar för att särskilt inom de högre kretsarna i huvudstaden ostron under vintermånaderna, när de kunde fraktas den långa vägen från Bohuslän, spelade en relativt stor roll i mathållningen. Icke blott upptagas ostron i de kungliga matordningarna, utan även tidens kokböcker visa att ostron ingingo i varje finare måltid. De förekommo i färskt tillstånd som dekoration på borden, varvid tallrikarna med ostron kommo igen i de olika "anrättningarna", av vilka 1600-talsmåltiderna regelbundet voro sammansatta. Man kan se detta t. ex. på de dukade borden i Nordiska museets avdelning för Mat och dryck, anordnade i noggrann anslutning till samtida uppdukningsplaner. Därjämte serverades ostron också i lagad form. I Katarina Elisabet Kurcks handskrivna Kooke Book 1688, som tillhör Nordiska museet, rekommenderas sålunda en ostrontårta med rivet bröd, kapolis, citron etc., och Åke Rålamb's Adelig Öfningz Fiortonde Tom, tryckt 1690, ger ett recept på "Ostror uthi Ragoust: Lagg Ostror innan två Faat medh Smör, en Pacquet, Muskot, lijtet Miöhl, lijtet af Oranie-safft, hwijt peppar, och när man anrättar

stoffera dem med Citroner". Ett annat sätt att "steka" — eller vad vi snarare skulle kalla gratinera — ostron beskriver Reinerus Broocman i En fullständig Svensk Hus-Hålds-Bok 1736: "Sedan the äro upbrutne tager man the största skalen och lägger them uti, sedan tager litet bröd, Muskotblomma och Smör, när the äro vtkokade ther med sätter man Renskt Win på elden och låter blifwa warm, när thet kokar vp, öser man ther af på them, efter hand, men achtar at the intet blifwa torra, och så länge får man ösa på them till thes the blifwa bruna kring om skalen, och tå äro the färdiga."

Ur en annan handskriven kokbok i Nordiska museet, som av stilen att döma även den stammar från 1600-talet hämtas följande:

"Steekt Höna eller Capun medh Ostron.

Friska Ostron ståppas uthi honom med färskt smör och sömma så wäll igen, ståppa också Ostron emillan hull och skin med färskt smör öfwer, steek dhett på speet och dröp then wäll med smör."

"Koka Giädda medh Färska Ostron.

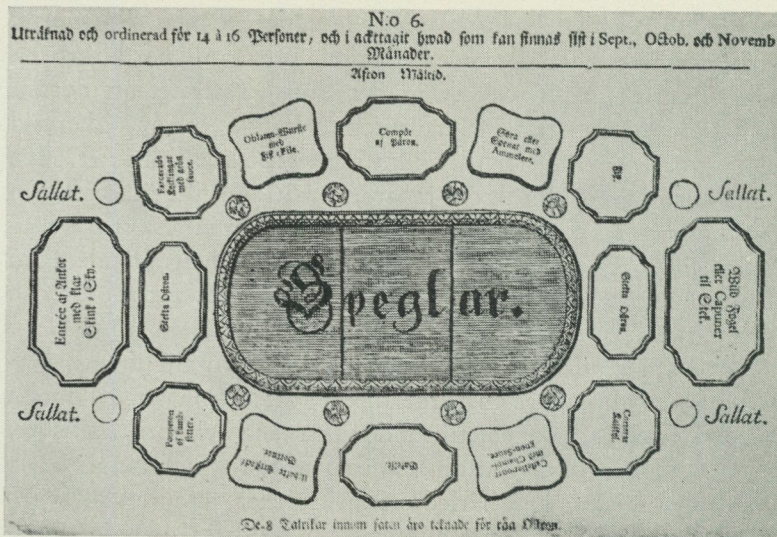
Först kokas giäddan i salt watten, så tages ostron och kokas i en påtta för sigh sielf, ther ibland smör rifwit brödh peppar och murklor som är förwälldha i kiöttsåppa. Muskåtteblommer, neglikor och när det är koket, så legges fisken ther uthi så är det färdigt."

Smaken var emellertid redan vid denna tid olika, och professorsdottern Christina Valleria, som nedskrivit en kokbok omkring 1700, däri hon bland annat rekommenderar stuvade ostron, nämner att hon själv inte uppskattade färska sådana: "Det kan hända, att du sitter till bords och der komma rå ostror fram, dem du, äfwen som iag, intet kan äta, då tag dig något smör, som godt och färskt är, uppå en tallrick eller lijttet fat: tag så ostrorna utur sina skal, så många du kan få och lägg dem till smöret: strö lijttet peppar uppå: skiär utaf en simla miuka brödskanter, ju så många som ostrorna äro, der uti: hwälf en tallrick öfwer, och sätt det på fyrfat eller elliest på elden om fatet tål: lätt det wäl stufwas tillsammans. — — — NB men ett will iag säija dig:

när det nu blir färdigt och Pagen kommer in med din tallrik, måste du gifwa alla dem med dig, som sittia till bords fast de förr ha ätit rå ostror, och då är det största förtretet att du har intet qwar för dig själf." Härförutom användes ostron redan vid denna tid såsom tillbehör till andra rätter, särskilt fiskrätter. Men finsmakare funnos då liksom senare, vilka inte ville äta ostronen annat än som färska, och det kunde röra sig om inte så små kvantiteter. Johan Ekeblad skriver i april 1663, att hans frände Tord Bonde skulle resa från staden, "så snart han fått detta brev och vi ha fått ätit opp en 50 ostror tillhopa".

Egentligen är det eljest märkligt med hänsyn till tidens uppfattning om allt vad som rörde dieten, att ostron även i färskt tillstånd tolererades. Dietetiken dominerades helt och hållet av den s. k. humoral uppfattningen, som hade sitt ursprung i antik filosofi och särskilt kan härledas från Galenus, ännu under 1600-talet den nästan obestridde auktoriteten på detta område. Varje slag av föda hänfördes till en bestämd klass och ansågs stå i ett visst förhållande till de fyra elementen jord, luft, eld och vatten. Varje element hade sin speciella karaktär: jorden var torr, vattnet fuktigt, luften kall och elden het. En tillförsel av födoämnen, som hade en viss kvalitet, kunde förskjuta de proportioner, av vilka en människas hälsobalans var uppbyggd. Eftersom ostronen hade samband med vattnet och även förvarades och förtärdes kalla, böra de utan tvivel enligt denna lära särskilt för flegmatiska människor ha varit mindre lämpliga. Vår äldsta egentliga sundhetslära, utgiven 1642 av drottning Kristinas och Karl X Gustavs livmedikus Andreas Sparrman, adlad Palmcron, säger också om ostronen, att de "falla wäl Maghan och beswärlighare, hwarföre stekias the i sina Skaal, medh Spanskt Wijn, Smör, Peppar och litet rijfwit Brödh, så försmältes the bätter och opwäckia så appetiten. Råå eller Insyltade äre ey så godhe".

Dessa märkliga läror, som under århundraden dikterade människors uppfattning om vad som var lämpligt att äta eller inte, fingo sin dödsstöt vid 1700-talets början, även om encyklopedisterna ännu ansågo sig nödsakade att polemisera bland annat just beträffande ostronen. De hävdade med stöd av erfarenheten att människor, som äta 100—150 ostron som entré även till en



En av bordsplanerna i Johan Winbergs Kok-bok 1761. Den visar en supé för 14—16 personer i slutet av september, i oktober eller november. På de åtta tallrikarna mellan spegelplatån och faten ligga råa ostron. Stekta ostron serveras på två av faten vid bordsändarna.

stadig måltid och detta tämligen regelbundet, inte tagit någon skada till sin kropp.

Under alla förhållanden voro ostronen alltfört eftersökta läckerheter, inte minst vid hovet. Magistraten i Uddevalla hade ofta jämnt arbete med att ordna transporter, t. ex. 1711 till Sala, där hovet då vistades på grund av pesten, och till Lund, sedan Karl XII återkommit från Turkiet. Vid varje kungligt besök ser man, att ostron- och hummerförrådet måste kompletteras. Men handeln med ostron blev samtidigt för staden ett ganska viktigt näringsfång, även om omfattningen kanske inte var så stor. Johan Oedman beräknar den i sin *Chorographia Bahusienensis* 1746 till 200 tunnor per år men säger samtidigt, att de finaste "öfwergå både Holsteinska och alla andra ostror". Särskilda ostronfarare transporterade dem ut över landet, främst givetvis till Stockholm, men även till åtskilliga andra orter, och fingo god betalning, "om the allenast råka uti godt åkeföre, wäder och wägelag". Enligt

gästgivareordningen 1734 ägde de rättighet att använda gästgivareshjuts, ett privilegium som de delade med hummerfararna och de norrländska fågelbönderna. Det är dessa ostronfarare som Bellman med sin skarpa iakttagelseförmåga har lagt märke till på gästgivaregårdarna och som han bland annat omnämner i sin märkliga delirantfantasi, tryckt av Carlén som Fredmans testamente nr 1, "Hvad behagas?" När Petter Bredström rusar ned till källaren Lilla Victoria träffar han några "ostronhandlare med flera, som alltid pläga uppehålla sig derstädes dygnet om — — —. Midt emot utåt gårdssidan, sutto ett par ostronhandlare i svarta läderkapprockar med skälskinns-karpuser, och pimplade gammalt franskt med Hofrådet". Det fanns t. o. m. ett särskilt ostronfararekvarter i huvudstaden. Dessa transporter fortgingo från Uddevalla ända till Herrljungabanans tillkomst 1863, och själva resan till Stockholm beräknades ta omkring sex dagar. Skaldjuren fingo packas i is, för att kunna hålla sig färska till framkomsten (Uddevallasläkten Sanne, 1952). Åtskilligt tyder på att ostronfararna vid sidan av sin egentliga uppgift på grund av sin rörliga tillvaro användes som ett slags expressbud för andra försändelser och för spridning av nyheter. I Carl Anders Roths makabra berättelse över krögareåldermannens i Arboga sista sjukdom och död 1785 får den döende genom en ostronhandlare från Stockholm den dystra underrättelsen om det nya brännvinsförbudet (Hanselli, Svenska Vitterheten X).

I en överflödsförordning, som utfärdades 1731, bestämdes att i vissa fall en ämbetsman, då vederbörande var nödsakad att hålla öppen taffel, utom det begränsade antalet rätter också hade rätt att servera "rå och stekte ostror". I en samma år utfärdad förordning, som prolangerades några år senare, infördes emellertid också en särskild lyxskatt, som gick till Rasp- och spinnhuset i Stockholm, nämligen att för varje hundratal utländska ostron säljaren utom tullen hade att betala en daler. Huruvida denna bestämmelse har inskränkt användningen av delikatessen ter sig ovisst. Ostron annonseras i de dagliga tidningarna även i landsortspressen, och Johan Fischerström nämner i sin uppräknings av svenska fiskdelikatesser vid sidan av "Strömstads hummer" "Uddevalla ostron". Till adelsdamer, som sutto ensamma ute på



"Ostron!" Konstnären synes rätt väl återge de stridiga känslorna hos gästerna, när plötsligt ostron i en eller annan form inbäras och få konkurrera med vad som står framdukat på bordet. Litografi efter teckning av Johan August Kullberg (1817—81) i Samling af Croquier i blandade ämnen.

sina herrgårdar, sände deras makar, t. ex. den chevalereske Claës Julius Ekeblad, med ostronfarare ett trä ostron, ett nytt mått, som i 1739 års förordning om mått, mål och vikt efterträtt de tidigare tunnorna. Ett sådant trä rymde 16 kannor eller 42 liter och uppges ha innehållit 16 till 18 tjog ostron allt efter storleken. När Carl Tersmeden till julen 1749 skulle resa hem till Larsbo i Dalarna bjöd han till avsked sina stockholmska vänner på ostron-supé, varvid 14 personer konsumerade 300 stycken. Han tar sedan med sig hem till Dalarna ett trä, och på själva juldagens afton kalasade man på dem, varvid "alla — mot svensk vana — följde mitt inrådande att intet dricka annat på ostronen än det sköna Larsboölet, varaf de funno sig admirabelt, så att jag fick tack för mitt råd".

Även i 1700-talets kokböcker spela ostronen en viktig roll, inte minst såsom stekta och stuvade. Johan Winberg (1761), som meddelar åtskilliga dukningar vid finare tillställningar, visar att man fortfarande använder fat med färska ostron som dekoration, men

här förekomma även lagade sådana, stekta eller i form av raguer, pastejer etc. Han meddelar ett tiotal recept på tillagning av ostron. Hans mera ryktbara föregångare Cajsa Warg uppehåller sig särskilt vid de stuvade och stekta ostronen. Vissa värdshus kunde få rykte om sig som speciella ostronställen, såsom fallet var med Kaknäs vid Stockholm. När Bellman skriver sitt Divertissement på Herr Hofgulddragaren Widmans 52-dre Födelse-Dag 7/12 1787, skildrar han, hur värden var på väg till sitt lantställe på Lidingö:

Nu på Elfvikens isar
Hans skrinna böljan skär,
På Kakenäs han spisar
Och ostrona förtär.

Ibland användes ostronen rent av som reskost, såsom när kyrkoherden P. P. Ekelund från Ed i Dalsland i slutet av februari 1797 var på väg till jubelfesten i Uppsala, då han skriver från ett skjutshåll i Värmland och tackar sin maka för att hon har skickat efter honom ett ostronträ, som "var synnerligen välkommet". Vid sådana tillfällen fick man lämna kaggen kvar utanför stugknuten under nätterna.

Märkligt nog förefaller det som om ingen egentlig import av ostron eller andra skaldjur skett till Sverige vid 1800-talets mitt. Måhända erhöll man vid denna tid tillräckliga leveranser av svenska ostron. Att användningen av dem i matlagningen icke minskat nämnvärt framgår av memoarer från tiden, av de nu införda tryckta matsedlarna och av många andra omständigheter. Om den kände tidningsmannen och gourmeten Johan Kristofer Askelöf berättas 1838, att han, när ett nytt nummer av Svenska Minerva utkom, anordnade måltider som kunde bestå t. ex. av "tryffel, ostron, kronärtschocker, björnkött och sköldpaddssoppa". Den berömde läkaren Charles Emil Hagdahls 1879 utgivna kokbok ägnar mycken uppmärksamhet åt ostron i olika former och anser att få födoämnen äro "på en gång så lättsmälta och så närande". Samtidigt säger han emellertid, att "det är betecknande för detta födoämne att känslan av mätthet kommer så sent, att en övad ostronätare med lätthet uppäter 144 stycken

(12 dussin) och därefter helt obesvärat griper sig an med den egentliga måltiden, alldeles som om ingenting passerat”.

På menuerna vid de stora middagarna från den tiden saknas nästan aldrig ostron, åtminstone i form av såser eller garnityr. Vid en sådan på Finspång den 19 september 1874 serverades sålunda piggvar med ostronsås som en av de 12 rätterna, men man kunde också äta ostron tillsammans med kyckling, kokt järpe och oxfilet. På en middag, som anordnades av den kände fabrikören L. O. Smith på Reimersholm den 13 december 1874 förekom som en av sju rätter hummer à la daube med ostron. Och olika slag av chauxfroid serveras nästan alltid aux huîtres, dvs. med ostrongarnering. Vilka kvantiteter det kunde röra sig om se vi t. ex. av de uppgifter Rut Liedgren har lämnat från en stor middag i Stockholm 1870 i högre borgerlig miljö. Sjuttiofem personer deltog och för framställningen av en av rätterna, nämligen fågelfärsen, åtgick bl. a. till garneringen två trän ostron, dvs. enligt i det föregående antydd beräkning omkring 700 stycken (Fataburen 1956).

Ostronen och deras användning i mathållningen är endast en detalj i det svenska kosthållets historia. Den relativt ringa tillgången på inhemsk vara liksom de svåra och dyrbara transportförhållandena gjorde att de trots allt fingo en rätt begränsad användning. Från att ha varit kungars föda blevo de allmänna kända och uppskattade under 1700-talet. På 1800-talet kan man visserligen se att rätter med garnering av ostron blevo vanligare hos ståndspersoner och i den burgnare medelklassen. Förtäringen av skaldjuren au naturel hörde däremot i huvudsak hemma i gourmeternas exklusiva kretsar. Här höllos väl många borta även av en bestämd smakriktning, som man kan möta än i dag och som präglar redan Linnés ord i hans märkliga dietetiska föreläsningar:

”Ostror äta wi lefwande, som är en oerhörd gjerning.”