

Kokkonst 1900-1909 - samling av trycksaker - 15

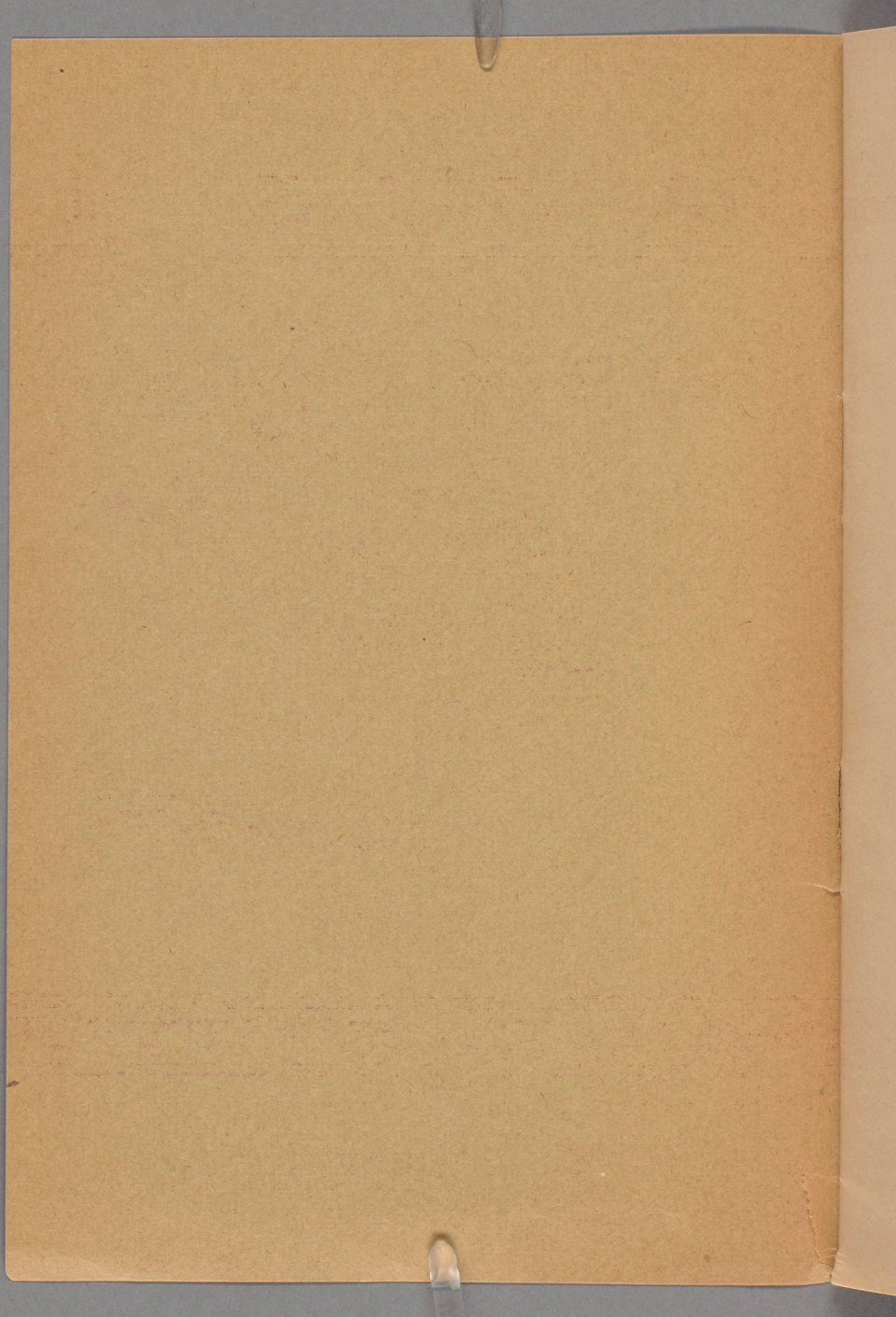
Vardagstryck



1909

En viktig Fråga?

i de dyra
tiderna



NERA OST-DIET

AF

P. RGR.



RECEPT OCH BESKRIFNINGAR.



— UTGIFVEN AF —

AXEL BOIVIE

SPECIALAFFÄR I OST

12 JAKOBSGATAN 12

— STOCKHOLM. —

MERA OST-DIET

1. KAP

2. KAP

RECEPT OCH BESKRIFNINGAR

3. KAP

AVF. BOVME

CENTRALTRYCKERIET, STOCKHOLM 1909.



S. H. T.

På samma gång som jag i slutet af detta häfte har äran öfverlämna min priskurant på Ost, är jag i tillfälle att meddela en uppsats öfver ost-dietens stora betydelse i nationalekonomiskt afseende.

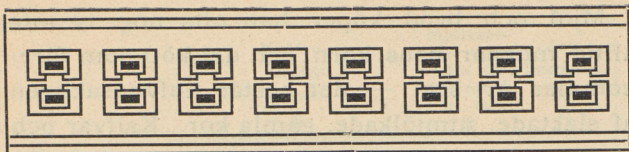
Författaren, fullständigt förtrogen i mjölkhushållningsfrågan, lämnar äfven »Beskrifning å några maträtter, i hvilka Ost ingår som smakande och — närande beståndsdel», och rekommenderar jag på det lifligaste en hvar intresserad husmoder ett försök efter de lämnade anvisningarna.

Högaktningsfullt
AXEL BOIVIE.

S. H. T.

På samma gång som jag i slutet af
dessa häfte har ärat öfverlämnat min
prisbrevet på Oat, är jag i tillfälle att
meddela en uppsats öfver oatdjurens stora
beträffande i nationalekonomiskt hänseende.
Författaren, fullständigt försvunnen i
mjölkhusdjursindustrin, lämnar äfven
Beskrifning å några människor, i hvilka
Oat ingår som smakande och - närande
beständedel, och rekommenderar jag på
det tilläggs en dyrt intresserad hvar
der ett försök efter de lämnade anvis-
ningarna.

Högafröken
AXEL BOVIE



MERA OST-DIET!

Af P. Rgr.

VID besök i alpdistrikten frapperas turisten af urinnevånarnes rödletta kinder och kraftiga konstitution. Dylikt kommer af den präktiga luften, tänker han, och lapar luft och tror att också han genom en tids vistelse i den sköna luften skall få bergsbons friska utseende. Visserligen bidrager luften härtill, den ger också aptit, och denna kan lika litet bland bergen som på slättlandet eller i städerna stillas med bara luft! Å nej, därtill fordras nog, på ena som på andra stället, en kraftig föda — och det är just denna som bergsbon vet att skaffa sig — den består till icke ringa del af »egna» produkter från fjällvidderna — mjölk, smör och ost.

Mjöl och bröd köper han ofta nog, ty inte alltid mognar hans korn, och det kött som förekommer är segt — det består hufvudsakligen af slaktade, utmjölkade, gamla kor. Kalfvar och ungdjur säljas nämligen i mycket stor skala för att skaffa pengar till allehanda utgifter. Mången yngling från dessa trakter har ej haft tillfälle att äta kött förrän han kommer till garnisonsstaden för att fullgöra sin värnplikt. Mången har svårt att vänja sig vid denna nya diet — han längtar hem till fjällen med deras kraftiga mjölk — och ost.

Önskligt vore att dessa födoämnen komme mera till heders äfven i städerna, bland dess talrika befolkning.

Skulle man på arbetsplatserna kunna utbyta snapsen och ölhalfvan mot en flaska god mjölk — ja, då tro vi, att sundheten och ekonomien skulle vinna i lika hög grad som arbetsförmågan.

Särskildt den s. k. arbetande klassen kan icke genom förtärande af något annat födoämne erhålla sådan valuta för en billig penning som just genom att i stor skala använda sig utaf mejeriprodukter.

Ostens kemiska sammansättning (enl. König) framgår af följande tabell, i hvilken de angifna talen utgöra medeltal af 245 analyser.

	Vatten %	Kväfve- haltiga ämnen %	Fett %	Mjölksoc- ker och andra kol- hydrater m. m. %	Ask- bestands- delar %
Gräddost.....	36,3	18,8	40,7	1,1	3,1
Helfet ost	39,0	24,4	30,2	1,4	5,0
Schweizerost ...	34,4	29,5	29,7	1,5	4,9
Halfvet ost	39,8	29,6	24,1	1,8	4,7
Skumost.....	52,4	36,6	6,0	0,9	4,1
D:o af separe- rad mjölk* ...	50,3	38,3	2,1	3,6	5,7

Prof. König kommer till den slutsatsen, att mjölk och mejeriprodukter hvad prisbilligheten beträffar intaga första rummet bland alla animaliska födoämnen. Hos skummjölk och skummjölksost ställa sig näringsämnena 2—3 gånger så billiga som i de flesta sorters kött. Priset på näringsämnena i skummjölk, skumost och oskummad mjölk kunna närmast jämföras med priset på samma ämnen i bröd.

Denna omständighet är ingalunda oviktig, och bör tagas i noggrannt bepröfvande, då fråga är om utspisning i stor skala t. ex. för militär, inom större arbetaresamhällen samt offentliga anstalter.

Man kan nämligen med full säkerhet antaga, att näringsämnena i mjölk och mejeriprodukter

* Analysen å ost af separerad mjölk utförd å Kem. stationen i Västerås.

endast helt obetydligt äro underlägsna köttets och äro öfverlägsna brödets näringsvärde. Man må blott ihågkomma att under människans första lefnadsår mjölk utgör det enda näringsmedlet!

Mejeriprodukternas höga näringsvärde och prisbillighet framgår med all tydlighet af nedanstående tabell (enl. König) i jämförelse med en del andra födoämnen.

	Näringsvärde öre pr Kg	Handelspris öre pr Kg.
I. ANIMALISKA FÖDOÄMNETEN:		
Oxkött, fett	156	} 100—130
D:o medelfett	138	
D:o magert	126	
Färskött, mycket fett	162	160
D:o fett	120	150
Fläsk, fett	162	} 125—150
D:o magert	133	
Kolja	130	100
Stockfisk	470	150
Sill	146	50
Lax	93	350
Sardiner	138	400—600
Korf	185	200—350
Ägg	100	120—200
Oskummad mjölk	33	15
Skummjölk	26	6
Helfet ost	227	150
Halffet ost	209	120
Skumost	221	20—50

	Närings- värde öre pr Kg.	Handelspris öre pr Kg.
II. VEGETABILIER:		
Hvetemjöl, fint.....	30	32
D:o groft	33	30
Rågmjöl.....	32	20—28
Hafregryn	38	50
Risgryn	29	35—75
Hvetebröd, fint	22	—
D:o groft	21	—
Rågbröd.....	20	20—75
Potatis	8	4—6
D:o drifbänks-	6	20—40—100
Ärter	42	20—30
Morötter	4	20—50
Sparris	4	100—500
Trädgårdsärter, omogna.....	8	30—80
Blomkål.....	5	100—400

Dessa jämförelsetal behöfva knappast några kommentarier. Man behöfver blott se på sådana lyxfödoämnen som lax och sparris med ett näringsvärde pr kg. af resp. 93 och 4 öre och ett försäljningspris af i medeltal resp. 350 och 300 öre pr kg. — eller på sådana födoämnen som skummjöl och skummjölksost med ett näringsvärde pr kg. af resp. 26 och 221 öre och ett försäljningspris af resp. 6 och 20—50 öre pr kg., för att till fyllest inse, huru oekonomiskt man ofta nog hushållar vid sina inköp.

Visserligen kan man icke uteslutande lefva af skummjölk och skummjölksost — det blefve både enformigt och ohälsosamt.

Man skulle dock kunna låta dessa och andra billiga födoämnen ingå i matlagningen i något större utsträckning än nu är fallet.

Till fastställande af ett födoämnes relativa värde, behöfver blott följande enkla räkning utföras.

Antag att 1 kg. oxkött kostar 1,20 kr., hvad är då 1 kg. helfet ost värd? Svar 1,97 pr kg. Näringsvärdetalen äro resp. 138 och 227, således

$$138 : 227 = 1,20 : x = 1,97.$$

Eller antag att blomkålen kostar 1 kr. pr kg. — hvad äro då ärter värda pr kg.? Svar 8,40 kr. pr kg.

$$\text{ty } 5 : 42 = 100 : x = 8,40$$

eller att färsk lax kostar 3 kr. och 50 öre pr kg., hvad är då skummjölksosten värd pr kg.?

$$\text{jo } 94 : 221 = 350 : x = 8,23$$

säger 8 kronor 23 öre pr kg.

Af dessa få exempel kan man se huru under-skattade mejeriprodukterna äro. För 1 kr. erhållas 286 gram färsk lax, men icke mindre än 2,000 gram (= 2 kg.) bästa skummjölksost! Näringsvärdepriset och handelspriset stå icke i det ringaste samband med hvarandra. Här gäller endast lagen om tillgång och efterfrågan —

om »lyxutfodring» eller tillgodoseende af det verkliga näringsbehofvet.

Alla våra s. k. delikatesser betalas så orimligt högt i förhållande till dessas verkliga värde, att man vid närmare eftersinnande måste förvåna sig öfver att icke upplysningar i hithörande näringsfrågor meddelas ens våra blifvande husmödrar på något skolstadium.

Beträffande de olika födoämnenas näringsvärde och betydelse för kroppens underhåll och välbefinnande härska mycket oriktiga åsikter och ofta nog mycket stor obekantskap. Man uppskattar födoämnenas värde pr kg. eller liter. Man tror, att om man har potatis och åter potatis i öfverflöd framför sig på tallriken, man därigenom också tillför sig en god och kraftig näring. Magen blir fylld, man känner sig mätt — men i själfva verket fattas mycket för kroppens näring genom denna ensidiga vegetabilie-föda.

Man lär sig i skolan hurusom växterna ej kunna lefva utan en mångsidig näring. Man anstränger sig på allehanda sätt att klargöra och sammanställa en rationell utfodring för våra husdjur, men att ordna denna fråga för sig själf, för befolkningen, det synes vara en sak af alltför ringa betydenhet! Våra populära föredrag afhandla politiska och religiösa ämnen, förhållanden bland polarisar och under ekvatorn — men ytterst sällan sådana prosaiska och dock

viktiga ämnen som t. ex. folknäringen. Skulle ett sådant ämne bringas på tal, måhända föredragen skulle komma i misskredit, äfven om de vore ledsagade af skioptikonbilder!

Den som verkligen ville göra särskildt de arbetande klasserna — och hvilka kunna icke räknas hit — en stor tjänst, han borde lära dem, huru de skulle ställa för sig och de sina för att ordna matfrågan. Huru de skulle bära sig åt för att hålla sig arbetsdugliga på bästa och billigaste sätt.

Därigenom skulle mycket elände kunna bringas ur världen. En bättre och billigare näring skulle både direkt och indirekt öka landets välstånd genom ett intensivare arbete och ett större mått af välstånd.

Här i Sverige kan man med fullt skäl säga, att ost icke begagnas i tillräcklig utsträckning som födoämne. Ost förtäres mångenstädes blott vid högtidliga tillfällen eller såsom delikatess, och dock borde ost ingå i det »dagliga brödet», ty dess närande beståndsdelar äro billiga och kunna ersätta samma beståndsdelar i den vida dyrare köttfödan. Människan lefver icke allena af »bröd» — och ännu mindre kan åtminstone den kroppsarbetande lefva af bröd, potatis eller grönsaker. Dessa senare äro hos oss alltför dyra för att kunna utgöra någon hufvudnäring vid ett någorlunda strängt arbete.

Någon öfverproduktion af ost eller svårighet att sälja densamma skulle ej komma i fråga, om blott folk visste huru närande och hälsosam den är.

Enligt tyska beräkningar borde åtgången af mjölk och mejeriprodukter pr år och invånare uppgå till:

120 liter mjölk

15 kg. smör

7,5 » ost.

Några statistiska beräkningar öfver den faktiska åtgången torde ej förefinnas. Med trygghet kan dock påstås, att konsumtionen af ost ej uppgår till denna uppgifna kvantitet, ty i så fall skulle inom landet konsumeras c:a 38 millioner kg. af den varan, och af dessa millioner fattas nog ännu åtskilliga.

Vid bedömande af ett näringsmedels verkliga »näringskraft» komma i betraktande ej blott näringsvärde-enheter, som äro beroende på de olika födoämnenas kemiska sammansättning, och marknadspriset, utan äfven och framför allt smältbarheten hos de olika beståndsdelarna.

»Man lefver icke af det man äter utan af det som man kan tillgodogöra sig af födan.»

I detta afseende ställer sig osten särdeles fördelaktig. Enligt v. Klenges m. fl:s undersökningar tillgodogöras, (smältas) af ostens äggvitehaltiga beståndsdelar 97 % eller lika myc-

ket som af köttets. Af brödets ägghvitehaltiga beståndsdelar smältas däremot allenast c:a 73 %.

Smörfettets smältbarhet är likaledes större än fettet i t. ex. späck, hvilket ju kan förklaras däraf att späckfettet är inneslutet i cellväf under det att de fria fettkulorna i smöret äro mera åtkomliga för magens safter.

Prof. König angifver smältbarheten i några slag af födoämnen på följande sätt.

Af 100 delar äro smältbara:

	Kväfvehaltiga ämnen	Fett	Kväfvefria ämnen (kolhydrater)
Kött	97,5	80,0	—
Ägg	97,0	95,0	—
Mjök	82,0	95,0	—
Ost.....	97,0	95,0	—
Potatis	75,0	—	92,5
Ärter	80,0	—	95,0
Hvetebröd	78,0	—	99,0
Rågbröd	68,0	—	89,0
Svamp (champinjoner)	65,0	—	80,0

Osten står således icke efter något af de ofvannämnda födoämnena i lättsmälthet, och då den oftast är betydligt billigare än kött, finnes ifrån denna synpunkt intet som kan hindra att ost mången gång bör ersätta köttet.

Osten har vidare enligt Rubner och Malfatti den märkliga egenskapen att inverka på andra,

samtidigt förtärda födoämnen så, att dessa blifva mera lättsmälta.

Näringsämnena i bröd och andra vegetabilier som ätas tillsammans med ost blifva sålunda bättre tillgodogjorda på samma gång som den blandade födan blir mera smaklig. Mogen, god ost utgör emellertid icke blott ett förträffligt näringsmedel, utan är ock ett njutningsmedel, som genom sitt fördelaktiga inflytande på nerverna befordrar afsöndring af rikliga mängder magsaft.

Af intresse kan ju vara att veta, att kolera-baciller ej trifvas i ost och ostmassa. Enligt D:r Hesse och D:r Heine kunna kolerabacillerna upptäckas i ostmassan genast efter inblandningen. Redan påföljande dag kunna de ej vidare påvisas, hvadan man måste antaga att de rent af blifvit tillintetgjorda.

Försök ha blifvit gjorda att tillverka ost af mjölk, som blifvit tillsatt med rikliga mängder kolerabaciller.

Redan efter två dagar förefunnos i osten ej några lefvande baciller. Och då ett par kontrollförsök blifvit utförda med liknande resultat, torde däraf framgå, att kolerabaciller ej förblifva virulenta mera än en dag i ost och i ostmassa knappast så länge.

Angående ostämnets inverkan till hämmande af förruttnelsebakteriers verksamhet må anföras följande uttalande af Karl Schmitz.

»Sedan länge är det känt att mjölk- eller kefir-(och yoghurt-)diet hindrar förruttnelseprocessen i tarmkanalen, med ty åtföljande afsöndring af ethersvafvelsyra i urinen. Denna inverkan har man hittills tillskrifvit den i mjölken befintliga mjölksyran. Nyare försök ha emellertid gifvit vid handen, att hufvudorsaken härtill dock är det i mjölken förekommande kaseinet. Detta har en särdeles kraftig inverkan till minskande af ethersvafvelsyrans förekomst.

Man kan lätt öfvertyga sig härom vid utfodningsförsök t. ex. med hundar. Utfordras en hund med stora mängder ostmassa, sjunker mängden ethersvafvelsyra snart nog till en tredjedel af den normala. Låter man hunden svälta några dagar och så gifver honom rikligt med ostmassa, sjunker afsöndringen af nyssnämnda ämne till ett minimum och kan till och med helt och hållet upphöra.»

Med hänsyn till alla dessa förträffliga egenskaper hos mejeriprodukterna och i första rummet hos osten, följer det af sig själf att osten spelar en stor roll såsom folknäring.

Den borde således förekomma icke blott såsom en delikatess eller i ringa mängder vid vårt »smörgåsbord». Tvärtom, den borde ingå som en värdefull och afsevärd beståndsdel af den dagliga födan hos alla samhällsklasser.

Den skulle i ännu högre grad än hvad nu är fallet användas vid utspisningsstaten inom armén och flottan, vid arbetsinrättningar, ja till och med inom fångvården vore det ej uteslutet att rationerna kunde blifva billigare, om ost kunde ingå i staten.

Vid utspisning till de senare kategorierna skulle naturligtvis skummjölksost komma till användning. Denna står i allmänhet i så lågt pris, att något annat kraftigt födoämne ej kan erhållas närmelsevis så billigt. Halffet och hel-fet ost ställa sig äfvenledes billiga och lämpa sig mera att förekomma till frukost- och afton-målen.

De finaste sorterna, ampra och mera pikanta, såsom stilton och de mjuka ostsorterna böra förekomma efter den egentliga middagen såsom dessert, som därjämte har till uppgift att underlätta matsmältningen.

Till tjänst för dem som äfven vid bordet vilja förena det nyttiga med det för smaken angenäma, meddelas några recept vid tillagning af en del rätter i hvilka ost med stor fördel kan användas.

Skulle det ofvanstående jämte, efter försök med någon af de föreslagna maträtterna, på något sätt och i någon mån kunna bidra till ostdietens mera allmänna införande inom hushållen vore mycket vunnit i många afseenden.

BESKRIFNING Å NÅGRA MAT- RÄTTER, I HVILKA OST INGÅR SÅSOM SMAKANDE OCH — NÄRANDE BESTÅNDSDEL.

SOPPOR, särskildt tisdagssoppa, blifva mycket smakliga vid en tillsats af rifven ost, som bör serveras jämte soppan, så att en hvar må taga däraf efter godtfinnande. Till rifning lämpar sig bäst gammal eller torr skummjölksost. Det redan nu brukliga sättet att »taga en smörgås till soppan» bör på allt sätt uppmuntras, isynnerhet om med smörgås menas mycket ost och något bröd!

MAKARONI MED OST.

125 gr. makaroni brytas i små stycken, kokas i saltvatten till dess de blifva mjuka (sönderkokas ej), upptagas ur vattnet med en sil, så att detta afrinner. En form bestrykes med godt smör och litet sur grädde, som får smälta tillsammans. De kokta makaronerna hällas i formen, som insättes i varm ugn. En stor kopp rifven ost hälls däröfver jämte något peppar; serveras varm.

OSTSUFLÉ.

150 gr. ost och 300 gr. gammalt bröd sönderskäras i tärningar eller skifvor. Blandas väl

och öfvergjutes med så mycket hett vatten, att detta står öfver blandningen. Man låter det hela stå i lyckt kärl ungefär en halftimme samt slår det sedan i en panna med något smält smör. Massan mosas sönder med en slef eller stöt till en gröt som antingen får stå i pannan 10—15 min. eller kokas med mjölk till önskad konsistens. Gröten serveras med något peppar och salt och kan till densamma användas i smör stekt lök, som gör anrättningen pikant och smaklig.

ROSTADE OSTSKIFVOR.

Af helfet ost skäras centimetertjocka skifvor, som läggas mellan två med något smör försedda skifvor svart bröd (limpa). Dessa inläggas i en passande panna, denna insättes i varm ugn. Skifvorna rostas och serveras varma. Denna rätt är särdeles välsmakande och kan förekomma vid hvilken måltid som helst.

BRÖDSKIFVOR MED OST.

Af s. k. vattbröd skäras ej för tunna skifvor, som inbakas i rifven ost och stekas i smör.

OST TILL MELLANRÄTT I SNÄCKOR.

Man doppar 100 gr. inkråm af hvetebröd i något oskummad mjölk, inslår häruti två vispade ägg, 30 gr. smör, 125 gr. rifven ost, något

salt och peppar, blandar det hela väl, massan fylles på flata snäckor. På ytan lägges ett lager med stötta skorpor, hvarpå snäckorna insättas i varm ugn och gräddas väl. Före serveringen beströs snäckorna ytterligare med något rifven ost.

OSTBAKELSER.

a) Vanlig hvetedeg utkaflas på en plåt, kakor i olika fasoner uttagas med ett bleckmått. Kakorna beläggas med en massa bestående af rifven ost, mjölk, något mjöl och litet salt, hvar efter de gräddas vid måttlig värme. Tillsätts ett par ägg till ofvannämnda massa bli kakorna ännu läckrare.

b) Lika delar mjöl, rifven ost och smör kryddas med salt och peppar och röres med ett par ägg till en deg, gräddas i form af små kakor.

SOCKRAD OSTKAKA.

En med jäst beredd kaka beströs med rifven ost och något smör. Kakan förses med russin, som instickas tätt i ytan, ofvanpå dessa strös rikligt med stötta skorpor, blandade med rifven ost, så att russin ej synas. Ofvanpå detta siktas fint socker, hvarefter kakan öfverslås med en half liter grädde med ett par vispade ägg uti, och gräddas i varm ugn.

SMÅ OSTTÅRTOR.

En sked mjöl röres upp i litet mjölk, häruti inblandas väl 2 à 3 äggulor samt 150 gr. rifven ost, de vispade äggghvitorna tillsättas med en sked i hvarje liten bakelseform, som förut blifvit försedd med något af den förut beredda massan. Något litet smör lägges i formarna, som härefter gräddas.

OSTOMELETTE.

I en vanlig omelette-deg inröras sex matskedar rifven ost, degen fylles i en smord form och gräddas i god värme.

POTATISPUDDING MED OST.

På botten af en liten kastrull eller form läggas några små späckstrimlor eller något smör. Härpå läggas lagervis råa potatisskifvor, rifven ost eller ostskifvor samt något salt, så åter något smör etc., tills formen blir nära full. Formen tillslutes med ett lock och gräddas ungefär en timme.

POTATISPUDDING MED OST.

Kokt, rifven potatis tillsättes med 2—3 ägg, något salt, muskot och peppar efter smak samt några skedar rifven ost, det hela blandas väl och gräddas i en form.

RIS MED OST.

Man kokar två små koppar ris med en half liter mjölk. Då riset är mjukt, inröras häri ett stycke smör (stort som ett ägg), tre ägg, hvilkas hvitor man slagit till skum, något peppar och salt samt 125 gr. rifven ost. Blandas väl, gräddas minst en halftimme samt serveras varm i formen.

RISOTTO.

Stora, vackra karolina-risgryn (otvättade) fräsas tillsamman med en matsked hackad lök samt rätt mycket smält smör tills de blifva glansiga. Öfver grynen hälls något buljong med litet salt. Till detta sättes en knifsudd saffran, upplöst i hett vatten eller ett par skedar tomatsås. Detta blandas väl och grynen kokas tills de blifva mjuka, men få ej koka sönder. Nu tillsätts tre matskedar rifven ost och serveras.

Såsom DESSERT ätes osten i »naturligt» tillstånd, och en god ost utgör den bästa och hälsosammaste avslutningen af måltiden, och skulle såsom sådan aldrig saknas vid middagsbordet.

Brillat-Savarin säger i sin afhandling om smakens fysiologi: »En dessert utan ost är som en flicka utan ögon»!

Om man inte går fullt så långt, kan man ju komma öfverens om, att ost bildar en lämplig och på samma gång en mycket nyttig sluträtt efter en i öfrigt riklig och af många rätter sammansatt måltid.

Äfven den enklaste måltid vinner emellertid på att avslutas med ost, och *grundorsaken till att ost användes så jämförelsevis föga, är just den oriktiga tanken att ost är en delikatess, i stället för att den borde vara ett af alla med fördel användt näringsämne.*

P. Rgr.

AMAL BOLVIE, NORDEN
LITOGRAFIER
OST
INHEMISK TILLVERKNING
PRISKURANT.

PRISKURANT.

1. V.
2. D.
3. D.
4. D.
5. V.
6. D.
C
1

7. V.
(
8.
9.

10.
11.
12.

• • OST • •

INHEMSK TILLVERKNING:

1. VÄSTERBOTTENS GRÄDDOST, s. k.

»Burträsk-Ost», af de flesta märken... pr kg. kr.				2: 40
2. D:o d:o, yngre	»	»	»	2: 20
3. D:o d:o, preserverad, 3 år gammal ...	»	»	»	3: 50
4. D:o kryddad s. k. »Grädd-Kummin-Ost»	»	»	»	2: 50
5. »TULLUS», Grädd-Ost, årsgammal ...	»	»	»	2: 20
6. D:o d:o, yngre	»	»	»	1: 80
Grädd-Ost (Norrlands Fet-Ost) väger				
14—18 kg. pr st.				

SVENSK HERRGÅRDS=OST, stor- pipig:

7. »Wrångebäcks-Osten» från Almnäs (belönad med Statens Hederspris) mild, fin smak	»	»	»	1: 80
8. »Österäng», årsgammal, amper	»	»	»	2: 20
9. D:o, yngre	»	»	»	2: —
Svensk Herrgårds=Ost väger 10 à 12 kg. pr st.				

SVENSK HERRGÅRDS=OST, små- pipig:

10. s. k. »vanlig Sötmjölksost» $\frac{1}{1}$ =fet ...	»	»	»	1: 50
11. D:o $\frac{3}{4}$ =fet.....	»	»	»	1: 30
12. D:o $\frac{1}{2}$ =fet.....	»	»	»	1: 20
$\frac{3}{4}$ =fet Ost väger 12—15 kg. pr st.				

AXEL BOIVIE, STOCKHOLM.

— 12 JAKOBSGATAN 12. —

SMÅ OST:

13. »Säter-Ost», med mild, fin smak, fyrkantiga stycken om c:a 4 kg. pr kg. kr. 1: 50
14. »Kagg-Ost», rund, om c:a 2 kg. » » » 1: 50
15. »Carlsunds-Ost», rund, om c:a 1 kg. » » » 1: 60
16. SMÅLANDS PRÄST=OST, lagrad..... » » » 2: 20
17. D:o, yngre » » » 1: 80

STILTON=OST:

18. »Stockumla», c:a $3\frac{1}{2}$ kg. » » » 2: 50
19. »Svecia-Antiqua», c:a $3\frac{1}{2}$ kg. » » » 3: —
20. »Tullus», c:a $4\frac{1}{2}$ kg. » » » 2: —

KUMMIN=OST:

21. »Ålberga», saftig, amper, en verklig svensk delikatess, vikt c:a 18 kg. » » » 1: 20
22. »Broby», god och rensmakande, vikt c:a 15 kg. » » » 0: 90
23. »Krydd-Ost», vanlig, god, lättskuren, yngre, vikt c:a 14 kg. » » » 0: 50

MES=OST: af getmjölk,

24. »Offerdals», 1—3 kg. pr st. » » » 1: 80
25. »Kungsnäs», $\frac{1}{2}$ kg. pr st. » st. » 1: —

af komjök,

26. »Nälden», 0.425 kg. pr st. » » » 0: 40
27. »Viken», 0.400 kg. pr st. » » » 0: 35
28. »Eskilstuna Del.» » » » 0: 45
29. D:o, hushålls » » » 0: 25
30. VINPOTTKÄS i lerkrukor om c:a $\frac{1}{4}$ kg. » k:a » 0: 75

HVARJE ONSDAG säljas till nedsatt pris afskurna bitar

Ost af alla slag.

• • OST • •

UTLÄNSK TILLVERKNING:

31. Norsk Get-Mes-Ost från Gudbrands-					
dalen, vikt c:a 4 kg. pr st.	pr kg. kr.	2:	20		
32. Norsk Gammel-Ost	» » »	2:	50		
33. Sohweizer-Ost, 1:ma Emmenthaler ...	» » »	2:	20		
34. »Kräuter-Käse», grön, från Schweiz	» st. »	0:	25		
35. Edamer-Ost, Holländsk, vikt c:a 2 kg.	» kg. »	2:	—		
36. Gouda-Ost, d:o, lagrad, »alten Hol-					
länder»	» » »	2:	60		
37. Gouda-Ost, d:o, yngre	» » »	2:	20		
38. Tilsiter-Ost, Tysk, särdeles fet	» » »	2:	40		
39. Limburger-Ost, d:o, finaste Alpvara ...	» st. »	1:	25		
40. Harzer-Ost, d:o	» » »	0:	10		
41. Chester-Ost, Canadensisk	» kg. »	2:	50		
42. Chester-Ost, Engelsk	» » »	4:	—		
43. Stilton-Ost, d:o	» » »	4:	50		
44. Gorgonzola-Ost, Italiensk	» » »	3:	50		
45. Parmesan-Ost, d:o, till matlagning ...	» » »	4:	70		
46. D:o d:o, d:o, rifven	» fl. »	0:	75		
47. Fransk Dessert-Ost:					
»Roquefort»	» » »	3:	50		
»Brie», i askar	» st. »	1:	50		
»Camembert», i askar	» » »	1:	25		
D:o »	» » »	0:	75		
»Coulommiers» »	» » »	1:	75		

AXEL BOIVIE, STOCKHOLM.

— 12 JAKOBSGATAN 12. —

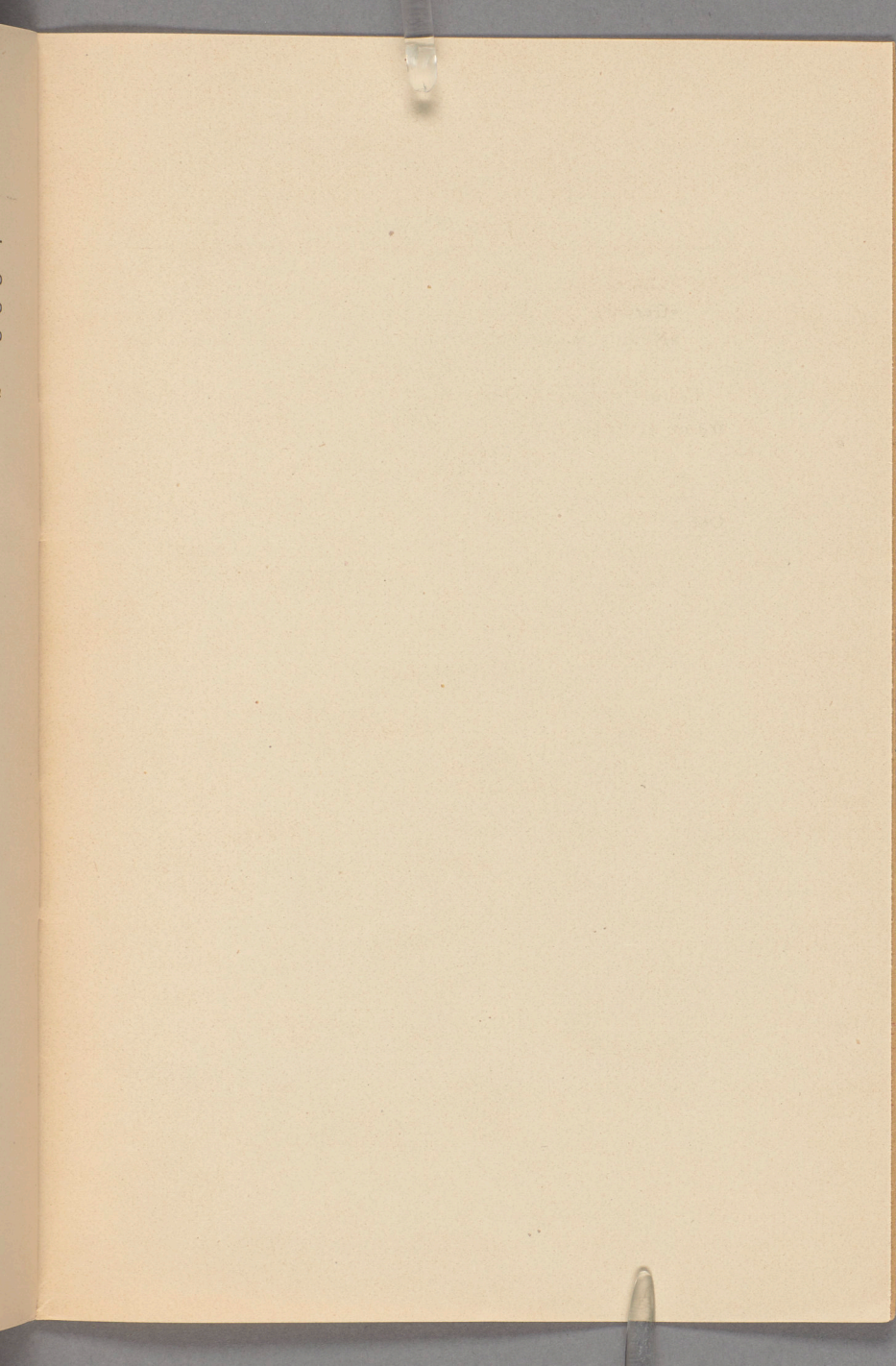
»Chateaudun» i askar	pr st. kr. 2: 50
»Gervais»	» » » 0: 50
»Neufchâtel» (Bondons)	» » » 0: 40

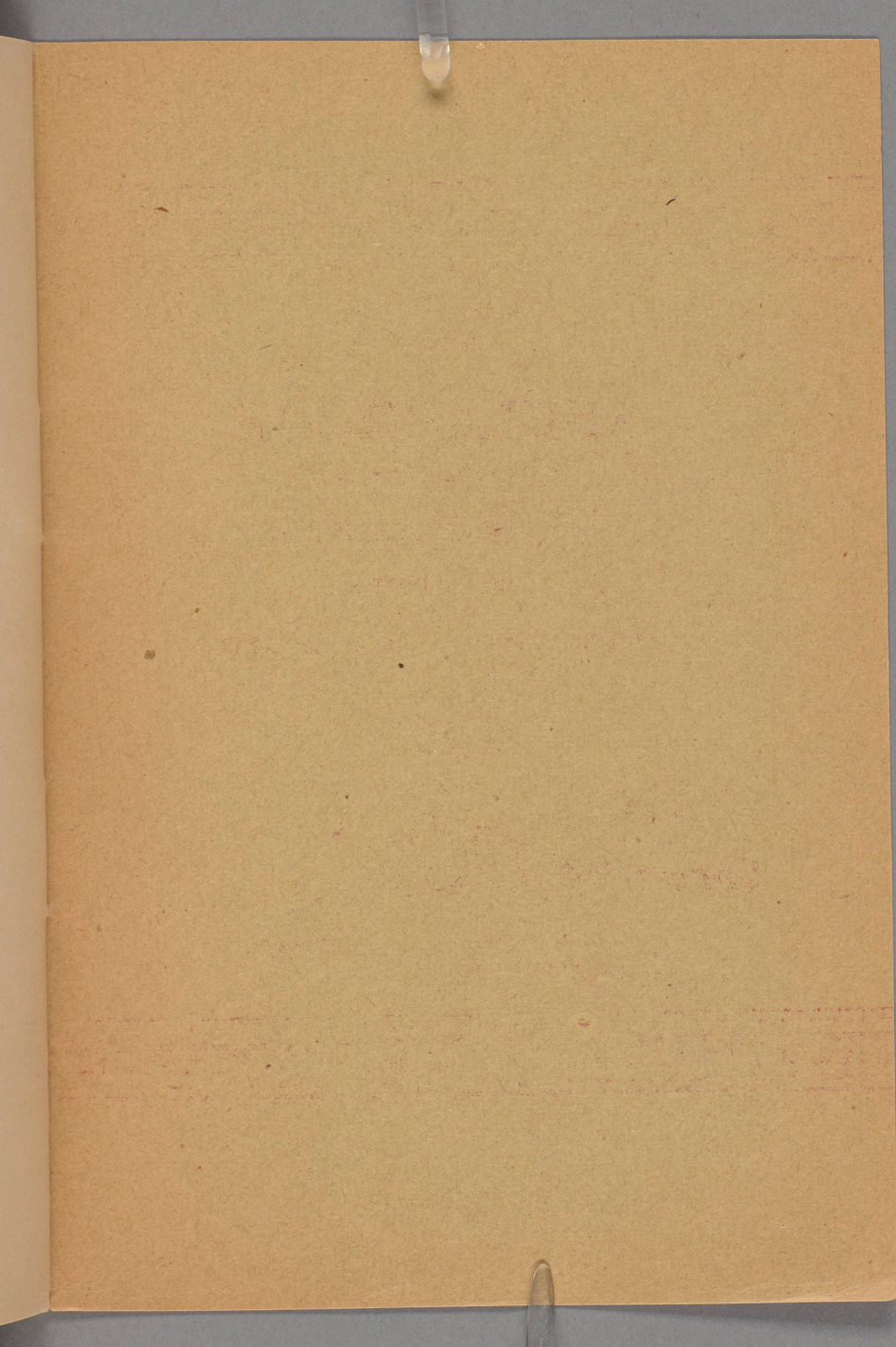
Under säsongen Okt.—April föras flera mindre vanliga franska dessertostsorter, ofta nyheter.

HVARJE ONSDAG säljas till nedsatt pris afskurna bitar

Ost af alla slag.







AXEL BOIVIE

ETABLERAD 1830

12 Jakobsgatan 12

STOCKHOLM

RIKSTEL. 5 90

ALLM. TEL. 64 18



Specialité **OST**
