

det først senere, for jeg tror, jeg fortrængte det, lige da det skete. Det var først senere, at det gik op for mig: Nej, jeg bliver ikke danser. Og det har da ligget i mig som en sorg. Men alt i alt har jeg nok en meget stærk bevidsthed om kropslige udtryk.»

– *Og en stærk kønsbevidsthed?*

»Jeg kommer selv fra et meget kvindedomineret miljø. Vi var fire søstre derhjemme, og som balletdanser befandt jeg mig jo et sted, hvor kvinden, ballerinaen, var centrum for den verden. Da jeg derefter læste medicin – jeg sprang fra efter tre år – så jeg jo et helt andet hierarki, hvor manden, overlægen, var øverst, mens kvinden, sygehjælperen, stod nederst på rangstigen. Så det kunne godt se ud, som om det er 30 års erfaringer, der har hobet sig op til denne roman.«

– *Den der tyngde, du mærkede. Hvordan slog det ud i romanen?*

»Jeg kunne mærke, at jeg var ved at bygge en mur i mig selv, og for mig personligt handlede det om et behov for at gøre op med grænserne for det mandlige og kvindelige. Jeg ville skrive en eksistentiel roman: Fortælle gennem et menneske, som betragter sig selv og verden, stiller sig frem som subjekt og stiller spørgsmål. Når man som kvinde har ambitioner om at skrive en eksistentiel roman, er det lidt anderledes – forestiller jeg mig – end for en mand. For hvem er kvinden som subjekt? Er hun det samme subjekt som manden? Og er den verden, hun betragter, også hendes verden? Det er lettere for en mand at være subjekt: Jeg findes i verden, jeg betragter, og det er min verden. Kvinden har i så høj grad været objekt. Der er så meget af det skabte, som er skabt af manden. Derfor tror jeg, at det er sværere for en kvinde at skrive en eksistentiel roman.«

– *Sværene for en kvinde? Hvordan?*

»Ja, en kvinde har sværene ved at se sig selv som subjekt. Jeg tror også, at det er grunden til, at kvindelige forfattere så ofte skriver bekendelsesromaner eller relationsromaner. Hvis vi tager to forfattere, som jeg holder meget af, José Saramago og Kazuo Ishiguro, så træder de med største selvfølge selv frem og betragter verden. Det er der ikke mange kvindelige forfattere, der gør. Det var ud fra de overvejelser, jeg havnede i den her mand/kvinde-modsætning, og det var noget, jeg måtte gøre op med først. Bag fortællingen er det jo en kvinde, der kigger på mandens verden og stiller spørgsmål, om vi kan skabe en ny kvindeverden.«

– *Blandt svenske kønsforskere er det jo en rodfæstet opfattelse, at køn alene er en kulturel konstruktion. Hvad siger du?*

»Jeg tror ikke, det er så enkelt. Man kan ikke bare skille genetik og kultur ad, begge dele findes altid. De to går hånd i hånd, men netop derfor forandrer tingene sig langsomt, trinvis. Og det gør de jo. Mennesker forandrer sig virkelig, og det er jo dybt betagende, at mennesket er så fleksibelt. Det er vel derfor, dette væsen har kunnet opnå en sådan hegemoni på kloden. Jeg tror, at denne evne til forandring vil betyde, at mennesket i fremtiden vil fungere på en anden måde, når det gælder køn. Man vil have flyttet nogle grænser. I min bog er der jo kræfter, som går drastisk til værks, for drastisk.«

– *Hvis vi går tilbage i tiden, så havde mænd og kvinder brug for hinanden. Man gik sammen på gården og drev alt i fællesskab.*

»Præcis. Det er det, som har ændret sig i vort samfund. Man behøver ikke længere hinanden hverken biologisk eller arbejdsmæssigt. Samfundet bygger på det stærke, ensomme individ, sådan som man også ser det hos de rastløse unge mænd i romanen. Behovet for fællesskab er svækket, og derfor er forestillingen om muren også mulig.«

– *I sidste ende har vi jo brug for hinanden alligevel, eller hvad?*

»Åh ja. Det har vi.«

– *Kan vi komme igennem det?*

»Da bogen slutter, og da den fortælles, er muren jo faldet. Og så kan nyt spire frem efter alle de oplevelser. Man var nødt til at gå hele vejen, og nu kan man så tage fat på ny, hvor livet findes.«

*Byen uden kvinder udkom i denne uge på People's Press.*

**Dansk kokebogshistorie.** Snegle er svært fordøjelige, kvælning af duer kan ikke anbefales, og aflivning af kalve sker bedst ved hjælp af 'Roms skydeapparat'. Et genoptryk af Louise Nimbs kokebog – borgerskabets svar på Frøken Jensen – er interessant og opkvikkende læsning.

## Vejledning til human Slagtning i Hjemmet

AF NANNA GOUL

*Louise Nimb: Fru Nimb's kokebog. 576 sider. 150 kr. Lindhardt og Ringhof.*

I tider hvor man enten skal tilbage til stenalderen eller foretage rejser til Vejlegården for at få tilfredsstillet sine diætistiske eller ideologiske overbevisninger, kan det være befriende at rejse ind i et madunivers, hvor det faktisk er maden – helt uden glitrende brandingværdi, politik eller livsstilsmarkører – der faktisk står i centrum.

Hvor længe er det eksempelvis siden, at en kokebog i al fredsommelighed har erklæret sit hovedformål ved at ville lære sin læser, »at den sædvanlige Ensformighed i det daglige Kjøkken ingenlunde er nogen Nødvendighed, men at det er let, selv med smaa Midler, at bringe den tilstrækkelige Afveksling tilveje ved Hjælp af en Række mindre kjendte Retter, velsmagende og elegante?«

Således lyder det i *Fru Nimb's kokebog* fra 1888, der nu udkommer i et fotografisk genoptryk, og det er da i sandhed en beskeden måde at udtrykke den udvidelse af den gastronomiske horisont, som fru Louise Nimb faktisk stod for blandt det danske borgerskab.

I dag kender vi navnet Nimb fra gourmetrestauranten i Tivoli – beliggende i den eksotiske, hvide Bazarbygning – og det var da også Louise Nimb og hendes mand, Vilhelm Nimb, der i 1909 overtog restauranten, der under deres ledelse forvandlede sig fra et folkeligt og jævnt køkken til et elegant køkken med internationalt udsyn, hvor datidens jetsset – deriblandt kunstnere og forfattere – yndede at holde hof.

Mange af tidens markante kulturpersonligheder omfattede da også Louise Nimb med stor varme; forfatter og direktør for Gyldendal Peter Nansen beskrev Louise Nimb som »Spisekunstens Dronning«, der »hyldedes af skatskyldige Vasaller«, og blandt andre Herman Bang var en af hendes personlige venner, der tilmed boede hos Nimb'erne, da han skrev sin første roman *Haabløse Slægter* (1880).

Det skulle i øvrigt være under Louise Nimb, at smørrebrødseddelen blev født.

SELV blev Louise Nimb født i Holstebro, selv om det senere var i København og omegn, at hun, der ikke havde nogen formel uddannelse, sammen med sin mand åbnede snart den ene restaurant, spisested og kro efter den anden. Sideløbende udgav hun en række kokebøger, hvoraf hovedværket er denne *Fru Nimb's kokebog* fra 1888, der som den første kokebog på dansk præsenterede

tidens internationale, franskudviklede køkken samt både engelske og tyske klassikere og ikke mindst de danske traditioner, der nu blot fik en mere international baggrund at udfolde sig på.

Det var bestemt en kokebog, der rettede sig mod det bedre borgerskab – men hverdagskøkkenet blev nu også i høj grad medtaget. Due-Pie og Østers lagt på irlandsk og islandsk mos præsenteres side om side med Bolle-Mælk og Øllebrød.

Og uanset hvilken ret der skulle tilberedes, beskrives fremgangsmåden uden nogen højpannede dikkedarer eller unødige detaljer. Hør blot her, hvordan opskriften lyder på Grillerede Lammehoveder: »Hovedet flækkes, Tungen og Hjærnen tages ud, afvaskes og udvandes i flere Hold Vand, indtil alt Blodet er trukket ud og er ganske klart. De flækkede Hoveder og Tungerne koges i rigeligt Vand med Salt. Naar Hovederne ere møre, kan man med Lethed trække Skindet af dem. Naar dette er gjort, skæres Ørerne af, Øjnene tages ud, og Hinden trækkes af Ganen. De saaledes ordnede Hoveder paneres i Æg og Rasp.«

»Hovedet flækkes, Tungen og Hjærnen tages ud, afvaskes og udvandes i flere Hold Vand, indtil alt Blodet er trukket ud og er ganske klart. De flækkede Hoveder og Tungerne koges i rigeligt Vand med Salt.«

Man må så sandelig sige, at der her er tale om at lave maden helt fra bunden, her må selv dyrkere af stenaldermad føle sig ganske avancerede.

Det er i øvrigt sigende for *Fru Nimb's Kokebog*, at tilberedningen af alverdens dyr og fisk som hovedregel starter med enten en frisk lille hjemmeslagtning eller bare ved, at man på forunderlig vis står med et helt kalve- eller lammehoved i hænderne. Her nytter det ikke noget at være sart eller på civiliseret vis forsøge at fortrænge, at den lækre lille paté stammer fra et blodigt, afhugget hoved. Det er bare med at smøge ærmerne op.

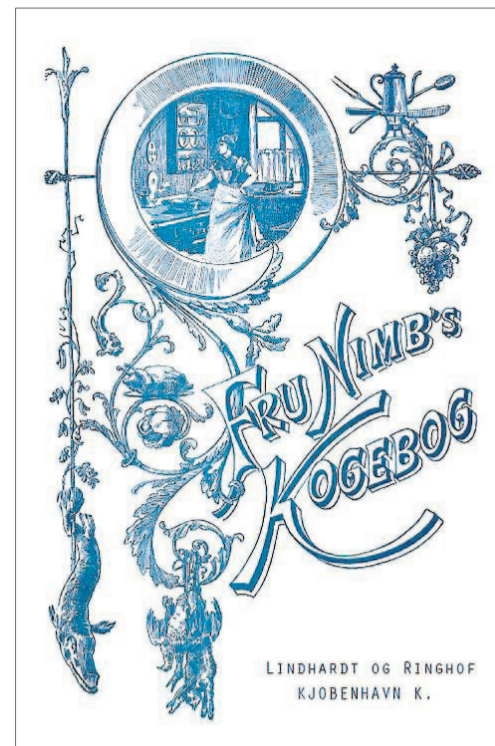
Af samme grund findes sidst i kokebogen et illustrativt afsnit om 'Vejledning til human Slagtning i Hjemmet' – en vidunderlig overskrift, som man i dag ikke ville kunne tage for gode pragmatiske varer, men snarere ville anse for en (glimrende!) titel til en roman.

HER lyder det, at det er vores pligt at skåne vores slagtedyrs for unødigt lidelse, så »Bedøvelse bør altid finde Sted inden Blodaftapningen«. Herefter gøres det klart, at bedøvelse heller ikke er en aktivitet for sarte sjæle – det foregår enten med en økse – »Slaget bør ramme midt paa Dyrets Pande« – eller et Skydeapparat: »Et Bedøvelses-Redskab, som fortrinsvis kan anbefales til Slagtning i private Hjem, er Roms Skydeapparat. Der faas med Brugsanvisning hos C. Th. Rom, Axelhus. Kjøbenhavn V. Apparatet er særlig anvendeligt til Heste, Hornkvæg og større Kalve, men det kan ogsaa benyttes til mindre Slagtedyrs, naar Krudtladningen i Patronen formindskes.«

Ja, bloddryppende lyder det unægteligt, som indgangen til en hesteslagtning af Johannes V. Jensen, men måske var det alligevel godt, at man i Axelhus fik en brugsanvisning med. Det understreges dog også, at slagtningen eller den såkaldte bedøvelse, kun bør »udføres af voxne, kraftige, vel øvede og ædruelige Mænd, helst udlærte Slagtere.« Trist nok er de tider forbi, hvor det kunne være en særlig udmærkelse på CV'et at være kraftig og ædruelig, ærgerligt nok.

FULDKOMMEN brutalt er det dog langt fra hele vejen igennem *Fru Nimb's Kokebog*. Louise Nimb gør en fin indsats for salaten, der i Danmark ikke bliver vist »den tilbørlige Interesse«, og ikke sjældent fraråder Louise Nimb bestemte fødevarer, der eksempelvis er svære at fordøje, det være sig ålen eller sneglen: »Nogen egentlig Værdi som Fødemiddel har Sneglen ikke, den er nemlig meget svær at fordøje. Kun raske mennesker kunne taale at spise Snegle, og det endda kun i ringe mængde.« Aha, fru Nimb, men hvad siger franskmændene mon til det?

Sidst, men ikke mindst, sniger der sig også en kulinarisk poesi ind nu og da, og det må siges til fru Nimbs ære, at det kræver en sand »Spisekunstens Dronning« at få dette billede sneget ind i en opskrift på Krustader: »Gryden sættes over Ilden, og samtidigt hermed stikkes Krustadejærnet ned i Fedtet. Saa længe som fedtet hvisler, ere Vanddampene heri endnu ikke fordampede. Derfor maa man lade det koge, indtil al Lyd er ophørt, og indtil der staar en svag Damp over dets Overfalde ligesom over en Eng paa en varm Sommeraften.« Velbekomme!



LINDHARDT OG RINGHOF  
KJØBENHAVN K.