

derlig ud. Den var vild og forstyrret og meningsløs, og med Sammenhængen stod det ikke bedre til, end at alle dens forskellige Dele endnu havde deres gamle Lyst til at fare hver til sin Side.

Den blev aldrig, hvad den skulde have været. Det var dens Ulykke, at den havde maattet gaa saa længe og vente paa at blive fortalt. Og naar den ikke blev ordentlig avet og tugtet beroede det mest derpaa, at dens Forfatterinde var saa altfor lykkelig over endelig at kunne skrive den.

Bøger.

—o—

Villa Mackensie. (Den Stærkeste.) Roman af Emmy Drachmann. (Det nordiske Forlag.)*

„Nemesis er en Straf, der ikke ikendes af den borgerlige Domstol og heller ikke udføres af dens Betjente, men kommer alligevel, ikke regelmæssigt og paalideligt, men med en vis Retfærdighed og tillige sælsomt med Noget, der ligner et Puds, og dog ogsaa kan være meget alvorligt.“

Det var uforsigtigt handlet, da Fru Emmy Drachmann satte disse M. Goldschmidts fulgode Ord som Motto over sin Bog. Thi de bringer os med et Slag i Hu den Sum af Tænksomhed og den Særegenhed i Stil, der gør enhver Fortælling, selv af det tilsyneladende jævne Indhold, som den henfarne Digter har efterladt os, til saa skær og fin en Kunst. Læsernes Forventning stemmes ogsaa derved op til en Højde, som den foreliggende Fortælling i ingen Henseende kommer i Møde. Thi som Roman betragtet, tilmed som Nemesis-Roman, er den mere end tynd, idet den udelukkende bevæger sig paa de ydre Begivenheders Overflade og intet Øjeblik lodder ned i de Sjælens Dybder, hvor den straffende Skæbne bryder sig sine lønlige Veje. De 244 Sider, den bestaar af, gør det visseligen ikke alene.

Uden denne utidige Ballast vilde Bogen være bleven taget for god som det, den i Virkeligheden er: en fordringsløs og velskrevet Beretning om nogle ikke særlig interessante Menneskers Liv og Færd, som et skønt beliggende Bjergslot, der kan forkorte sine Læsere nogle ledige Timer, men som ikke har det mindste med Kunst at skaffe.

Margrethe Fibiger.

„Den store Krudtsammensværgelse“. (Hagerups Forlag).

„Den store Kruetsammensværgelse“. En Feriefortælling for Børn af Michael Agerskov. Det er en Beretning om nogle uovorne — vi kan ogsaa gerne sige raske — Dreng, som gør sig skyldige i en Del Spilopper, hvis Resultat er ikke faa Prygl og nogle Flænger. Ret underholdende for dem, den er skrevet for.

*) Forsinket af Mangel paa Plads.

Kogekunstens Historie.

—o—

„Sig mig, hvad Du spiser, og jeg skal sige Dig, hvem Du er“, har en Gang en stor Filosof sagt.

Naar vi tænker paa Hovedtrækkene i de mest fremskredne Landes Kogekunst, paa den smagfulde og omhyggelige Tilberedelse, man i Frankrig giver alt spiseligt, paa det kraftig-solide engelske Køkken, paa de tyske Kogebøgers Knaphed, paa det Miskmask, som vi fylder vore egne Maver med, saa vil det synes vanskeligt deraf at udlede vor Karakter. Dog staar det fast, at Madens Tilberedelse staar i et nært Forhold til et Folks Kultur.

I den forhistoriske Tid stod Kogekunsten paa et meget lavt Trin, ligesom den endnu i vore Dage gør hos de vilde Folkeslag.

Det skønnes, naar Levningerne af de ældste Menneskeboliger undersøges, at Brugen af Lerkar den Gang endnu var ukendt; men at man udhaalede Fordybninger i Jorden, hvori man bragte Vand i Kog med at kaste gløende Stene deri.

Og efter de lærdes Mening maa den ældste Maade at stege Kød paa have været at riste det i hed Aske.

Eftersom Kulturen tog til, naaede ogsaa Kogekunsten, om end langsomt, en højere Udvikling.

Det var i Asien, at denne Kunst først kom til Ære og Værdighed, og Grækerne lærte den af Perserne. Om de just havde Grund til at være taknemmelig for Gaven, kan der dog tvivles om, naar man læser om den skammelige Overdaadighed, som ofte gik i Svang ved Grækernes Maaltider.

Vi finder nu om Stunder, at en Middag paa tyve Retter stiller temmelig store Fordringer til Munden og Mavens Muskler; men i de græske Byer, navnlig i Sybaris, var hundrede Retter ingen Sjældenhed.

Selvfølgelig var en saadan Middag for Sybariterne en stor Begivenhed. Man indbød Gæsterne et helt Aar forud for at de rigtig kunde forberede sig dertil. Den Mand, som det lykkedes at give det mest udsøgte og kostbare Maaltid, blev æret som en Menneskehedens Velgører.

Husmødrene maa i de Tider sikkert have haft flere Husholdningspenge end nu om Stunder. Men det er sandsynligst, at man ikke overlod saa vigtige Anliggender som Mændenes Festmaaltider til slige umyndige Væsner som Kvinder. Det synes, at Kogekunsten den Gang udelukkende blev udøvet af Mænd; man ansaa endnu ikke Husvæsenet for Kvindens særlige Felt.

Sokrates og andre Vismænd advarede imod den Fare, som slig Overdaadighed medfører for et Folk, men desuagtet tiltog denne Uskik stadig. Kun Spartanerne dannede i saa Henseende en hæderlig Undtagelse; deres tarvelige, haardføre Levevis med samt den saa berømte, eller berygtede, sorte Suppe er tilstrækkelig bekendt.

Saa fulgte Roms Blomstringstid. Men om end Romerne overvandt Grækerne, beholdt det græske Køkken dog sin Magtstilling. Havde Grækernes Over-

daadighed været stor, saa udartede de romerske Patriciers Maaltider til det modbydeligste Fraadseri. Man kan næppe sige, at Romerne spiste, men kunde med Rette her bruge et andet Ord.

Naturligvis steg med Overdaadigheden ogsaa Kokkenes Anseelse. De blev i Roms Korfaldstid Personer af stor Vigtighed. Det lyder vel for Nutidens Kokkepiger som en Fabel, men er dog historisk Sandhed, at der var romerske Kokke, som tjente 12,000 Fr. om Aaret, omtrent en Ministergage i vore Dage.

Maaltidets Kostbarhed stod i Forhold til Kokkens Løn. Saaledes anvendte Lucullus 20,000 Fr. paa en Middag, og Fraadseren Vitellius forøgte i sin Regerings otte Maaneder over 80 Millioner. En dyr Kostgænger det!

For os sædvanlige Mennesker med sædvanlige Maver er det ufatteligt, at man kan sætte saadanne Summer over Styr paa Mad. Dertil hører lige saa vel stor Spiselyst som et omhyggelig uddannet Talent til at sammensætte Maden paa den mest kostbare Maade. Naar vi læser, at en Ret bestod af Ærter, Lindser og Bønner med Diamanter og Perler, og en anden af Paafuglehjærter og Flamingotunger, saa undres vi i lige høj Grad over Kokkens Opfindsomhed og Herrens Rigdom.

Det var sikkert ikke uden Grund, naar der i hine Tider blev fastsat svære Straffe for Umaadelighed i Spise.

Med Romerrigets Undergang faldt ogsaa Kogekunsten sammen. „Barbarerne“ var ingeniunde modne til at kunne sætte Pris paa de romerske Delikatesser. I Middelalderen blev der lagt mere Vægt paa Madens Kvantitet end dens Kvalitet. Fersk Kødmad synes at have været en stor Luksus; det omtales saaledes, at Dronning Anna Boleins Morgenmaaltid bestod i et Pund Flæsk og en Kande Øl, medens hendes Hofdamer maatte hjælpe sig med betydelig mindre.

Omsider brød Renaissance frem. Og som Italien var det Land, hvor al anden Kunst naaede sin herligste Udfoldelse, saaledes frembrød ogsaa her Kogekunsten af Barbariets Mørke.

Katharina af Medicis indførte det italienske Køkken i Frankrig, hvor det snart højnedes saaledes, at fransk Kogekunst saa vel som franske Moder blev Forbilledet for alle andre Lande. Men „Solkongen“, som ellers havde den Lykke at se Kunsten blomstre i sig Rige, oplevede dog ikke at den franske Kogekunst naaede Fuldkommenheden. Og han havde næppe haft megen Fornøjelse deraf, da han selv mindre udmærkede sig ved sin Smag end ved stærk Madlyst. Hans samtidige forbavsedes over hans Evne i denne Retning, hvad vi godt forstaar, naar vi læser, at han en Dag, da han ikke følte sig rigtig vel og manglede Appetit, kun spiste tre Tallerkener Suppe, en Fasan og tre stegte Kyllinger til Middag. Hvad Majestæten kunde sætte til Livs, naar han havde sin sædvanlige Madlyst, melder Historien intet om. Megen Ros fortjener denne Tid, fordi der indførtes Brugen af Gaffler og Skeer.

De sælsomste Midler anvendtes for at gøre Maden kostbar og man strøede snart en, snart en anden Slags Krydderi paa den.

Kogemesterens Embede maa sikkert ikke have været nogen magelig Bestilling. Bekendt er Historien om Mester Vatel, som begik Selvmord, fordi han ikke kunde skaffe frisk Kabliau til Kongens Taffel. Og — o tragiske Skæbne! — næppe havde han gennemboret sig med sin Kaarde, før frisk Kabliau strømmede ind fra alle Kanter.

Digtene, Filosofer, Statsmænd og regerende Konger har ikke fundet det under deres Værdighed at give sig af med den ædle Kogekunst. Mangen en af dem har vundet større Navnkundighed ved Opfindelsen af en ny Ret, end ved sine øvrige Talenter. Saaledes var Ludvig XV. mere kendt for sine Syltetøjer end for sin Dygtighed som Regent. Ogsaa Richelieu og Mazarin nævnes som Opdagere paa Køkkenvidenskabens Omraade.

Den første Kogebog — skreven af Apicius — saa Lyset i 1490; den blev efterfulgt af saa mange, at vi nu kan fordybe os i et vældigt Bibliotek af kulinariske Lærebøger. Mærkelig er en Kogebog paa Vers af Digterkokken Barchu og Dumas' (père) „Dictionnaire de Cuisine.“

Efterhaanden ser vi ogsaa Kvinder optræde som Kogekunstnerinder. Skal dette kaldes Emancipation eller Tilbagegang. Jeg ved det ikke. Mangfoldige af dem har nedskrevet deres Erfaringer til Gavn for Menneskeheden; men nu er disse forud toneangivende fortrængte; thi Kogekunsten er indtraadt i et nyt Stadium.

Den Mening hersker ikke længer, at Madlavningen er en Kunst, som Kvinderne er født med, og altsaa ikke behøver at lære. Langsomt trænger den Overbevisning igennem, at Maven ikke bør være vor Afgud, som den til sine Tider var hos Grækere og Romere, men at en god og sund Tilberedelse af Fødemidlerne er en Sag af stor Vigtighed for vort hele Folk. Videnskaben, vor Tids syvende Hersker, drager ogsaa ind paa Kogekunstens Omraade. Kemiens og Hygiejens Resultater, anvendes nu om Stunder i Køkkenet. Ogsaa vore Redskaber har gennemløbet den samme Udvikling som Kogekunsten selv. Fra de simple Vandbeholdere, som opvarmedes med gløende Stene, er man gaaet frem til Nutidens Komfurer; Gasovne og Elektricitet vil sikkert blive anvendt mere og mere.

Man vil ogsaa indse, at Tid, Møje og Penge ganske anderledes vil kunne spares i et stort Fællesskøkken, indrettet efter Tidens nyeste Fordringer og Opfindelser end i det nuværende kun paa en eneste Familie beregnede Køkken. Husmoderen vil da vinde mere Tid til at give sig af med sine Børn, og med hvad andre Arbejder og Interesser, hun maatte ønske at sysle med.

God Madlavning fremmer ikke alene Sundhed og Sparsomhed, men forhøjer ogsaa Livlighed og godt Humør i selskabeligt Samkvem. Vi Kvinder ved ogsaa, at et vel tilberedt Maaltid kan være et Middel for os til at opnaa Virkeliggørelsen af Ønsker, som ellers synes uopnaaelige. Det gamle Ord har ikke helt Uret: „Vejen til Mandens Hjerte gaar gennem hans Mave“.

Betsy Nort.

Fra Børnenes Verden.

—o—

Paa Kirkegaarden.

—o—

Valborg og Gudrun, to glade, pludrende Smaapiger — gik ind paa den store Kirkegaard. De kendte ikke meget til Døden. Hver af dem havde nok haft en lille Bro'er eller Søster, som de havde set ligge i den lille Kiste, skønne som Voks billeder, med Smil om Mund, og Blomster strøet ud over den fine, hvide Papirsdragt. Men dette var et smukt Minde; Døden havde endnu ikke sat noget Mærke paa deres Vej.

Begge Smaapigerne bar Blomster i Hænderne. En fælles Tante af dem havde bedt dem gaa ud og lægge dem paa „Onkels“ Grav, det var hans Føds-

selsdag, og hun var selv ikke rask nok til at gaa.

Børnene gik til Gravstedet. Dette var meget smukt. Onkel havde været „en stor Mand“, hans Navn og meget mere stod med Guldbogstaver paa en Jernplade, der var indmuret i et prægtigt Gravmæle. Der var fuldt op af Cypresser, Tujaer og Laurbærtræer, Roser og blomstrende Potteplanter; de smaa Piger vidste næsten ikke, hvor de skulde finde en Plads til deres Blomster. Men endelig fandt de da en. De tænkte ikke paa Onkelen, pludrede og lo, tog hinanden i Hænderne, løb om i Gangene, legede Tagfat en lille Stund, blev trætte og varme og satte sig derefter ned paa en lille Tue, der var bevokset med Græs og Ukrudt.

De trak op af det lange Græs for at binde Ønskekranse; de maatte endelig vide, om deres Ønsker gik i Opfyldelse, for de holdt snart Fødselsdag begge to.

Alt medens de travle, smaa Hænder søgte iblandt det høje Ugræs, fik en af dem Øje paa en ganske lille Marmorplade, hvorpaa der stod:

Lille Minna.

„Det er en Grav, vi sidder paa“, sagde Valborg. „En lille Pige er begravet her“.

„Og ikke en Blomst!“ sagde Gudrun alvorligt og bedrøvet. „Mon hun da ikke har en Moder?“

„Hun er vel fattig — Aa, lad os gøre Graven pæn; saa bliver hendes Moder glad, naar hun kommer herud“.

„Maaske er Moderen ogsaa død — jeg tænker, hun er det. Men saa ser hun det nok oppe fra Himlen! Ja, ja! Lad os skynde os!“

De fandt en Hakke og en Rive tæt ved; de lugede, rensede og sled i det. Stenen blev gnedet af med Løsmættørklædet. Endelig var Graven færdig. Men der manglede Blomster.

„Dem henter vi henne hos Onkel; han har saa mange!“ sagde Gudrun.

De løb til Onkels Grav, skaanede den ikke, men skar af Roserne, plukkede af Potteplanterne. Tilbage til „Lille Minna“, pyntede Graven — tavse, med ivrige Hænder!

Endelig er der helt færdigt. Begge Smaapiger er stolte og glade over deres Værk.

„Hvor vil hun glæde sig — lille Minnas Moder!“

Børnene kommer tilbage til Tanten, der undrer sig over deres lange Udebliven og spørger til Onkels Grav.

De glemmer rent at svare derpaa, saa ivrige er de for at fortælle om den lille forsømte Barnegrav.

„Tog I af Onkels Blomster?“ spørger Tanten forfærdet.

„Ja! han havde jo saa mange!“

Aa — hvor kunde I gøre det, Børn! Hvor kunde I næppe!“

Børnene ser ned og piller paa deres Forklæder.

Har de virkelig gjort noget, de ikke maatte?

Men saa løfter Gudrun Hovedet og siger: „Tror du da ikke Tante, at Onkel gerne gav de Blomster? Den lille Pige havde jo ikke en eneste!“

Anne Nording.