Tirsdag den 18. September 1951

Studenter kan ogsaa lave Mad

Og Yndlingsretterne mislykkes aldrig. Billigere og bedre end at spise i Kannibalkøkkenet

Der er midlertidig Spærretid i Køkkenet for alle andre end det Sjak, som arbejder indenfor Glasdøren med fortættet Energi, omhyggeligt og med videnskabelig Grundighed. En har et Viskestykke paa Maven, en anden elegant hvid Kittel, mens Resten klarer sig uden særligt Husholdningsudstyr. Der ligger en Stabel Kogebøger paa et Bord. De opfylder ikke nogen Mission i Øjeblikket — er kun anbragt der for at vise, at Kokkene ogsaa er modtagelige for Ideer fra salig Madam Mangor, Frøken Jensen, Suhr-Mad og Spejder-Kogebogen.

Det, man laver i Øjeblikket, behøves der imidlertid ikke Kogebogs-Assistance til. — Saa tror De, at det er bayerske Pølser og Spejlæg, men det er det slet ikke. Det er Wienerschnitzel af dejligt skært Kød, og Retten skal serveres med den obligatoriske Citronskive, Ansjos og Kapers, franske Kartofler, Bønner, Ærter, Blomkaal, Gulerødder og en vidunderlig Sauce tilberedt af en Oversaucemester paa en Stegepande med en Gaffel som eneste Redskab — endelig ikke noget Piskeris. Der er nemlig ikke Tale om Mad-Barbarer. Hvordan laver man saadan noget uden Kogebog?

I Sandhedens Interesse maa det nok indrømmes, at de første Gange, Retten er kommet paa Bordet, har der nok været gjort Brug af Bogen. Der er Mærker af fedtede Fingre i Frøken Jensen udfor Wienerschnitzel, men Øvelse gør Mestre, og da Wienerschnitzel er Yndlingsretten, laves den saa ofte, der er Penge i Kassen til den, eller der er Gæster. Saa kan man trygt regne med, at er vi ikke rigtig kommet i Gang i dette Semester, men sidste Aar var vi seks, som lavede Mad paa Skift to og to ad Gangen. Et Hold købte ind og lavede Mad een Dag og holdt fri i to Dage. Indkøbene borførte vi, og ved Slutningen af hver Uge gjorde vi op. Indkøbene er forholdsvis let klaret, fordi vi kan faa det meste i Kantinen. Grønsager og som Regel ogsaa Kød køber vi ude i Byen.

— Hvad er polsk Pølseret?

— En vidunderlig og oven i Købet billig Ret, siger Zimmermann. — Naah, siger N. C. Nielsen. — ikke en saadan Ret for paa en i stauration — heller ikke i en H holdning for to. Det er Mængd der gør det — i nogen Grad.

Sveden Kartoffelmel

— Er der aldrig noget, som mi lykkes?

— Næh, det er der ikke. Det skulde da lige være dengang med Rabarbe grøden.

— Det er da ikke noget, siger d andre.

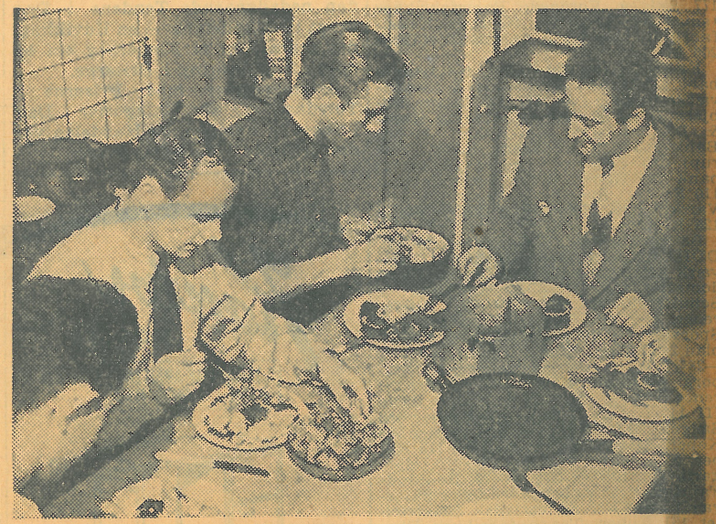
— Hvad var det?

— Jo, vi havde for lidt Rabarber og for meget Vand, og saa krævede det en hel Del Kartoffelmel til Jævning. Det var nu ikke det værste, men det brændte paa — og det var — ja, det var faktisk mislykket. Men vore Yndlingsretter: Forloren Hare, stegte Aal og gule Ærter foruden Wienerschnitzel mislykkes aldrig.

— Var det ikke en Idé at arrangere en Madlavningskonkurrence med Eleverne fra Specialkursus i Husholdning?

— Aah, det er vist ikke stort bevendt med deres Madlavning. De spiser vist fortrinsvis i Kannibalkøkkenet.

— Der er nogle velmenende Sjæle, som mener, at vi maaske vil faa vanskeligt ved at blive gift, fordi vi er for dygtige.



Et lukullisk Maaltid er Lønnen for 1½ Times Møje og Besvær. Bænket rundt om Bordet fra venstre til højre ses stud. med. Henning Bech, Carl Zimmermann, N. C. Nielsen og Folmer Nielsen Kusk.

