



„...han med biffen, vet De”

— Vi var to gresskarer som rok ut i diskusjon på Grand Café. Det gjaldt denne Lindström, han med biffen, vet De. Var han servitor i Oslo eller kokk i Gøteborg? Kan Aftenposten avgjøre veddemålet? Lyder en forespørsel vi har fått.

Og Aftenposten svarer: kanskje. Det er så mange teorier om hvem denne Lindström var, og diskusjoner om Lindström hører den varme årstid til. Men ingen av de to skulle være i nærheten av den ekte sannhet. Når Gøteborg nevnes, peker minst én pil i retning av Sverige, og det er også Sveriges Hotell- og Restaurantforbund at vi har våre opplysninger fra. Kan disse opplysninger forebygge sommerens diskusjoner om hr. Lindström, mener vi å ha gjort en velgjerning.

Henrik Lindström het han, og han var ikke kokk, ei heller servitor, men en mann med kanoner. Han ble kaptein ved Gotlands ar-

at han ble født i St. Petersburg, idag kalt Leningrad. Han har et barnebarnebarn boende i Sverige, og vedkommende passer på at både hr. Lindström og dette med biffen holdes i sære.

Den store historiske begivenhet da denne biff ble oppfunnet, fant sted i Kalmar — altså i Småland med flickorna og så videre. Han skal ikke ha vært fornøyd med maten på Hotell Witt (som eksisterer idag), og artilleristen gikk selv ut på kjøkkenet og komponerte en rett — det ble Biff à la Lindström.

Og skulle De ha lyst til å vite mer om hr. Lindström med biffen, så tok han farvel med våpnene i 1897, for å bli både spansk og brasiliansk visekonsul i Stockholm, og han hadde også en fransk konsular tittel. Om det skyldes biffen eller ikke — men ridder ble han — av Vasaordenen.

Hr. Lindström hadde fransk

esse, og han giftet seg med en dame fra Hamburg. Og mens hun er begravet i Lindström'enes familiegrav i Visby, Gotland, ligger hr. Lindström's grav på Norra kyrkogården i Stockholm — hvor han ble begravet i 1913.

Og hva laget så hr. Lindström i stand ute på Kalmar-kjøkkenet? Her er den originale oppskrift som den oppbevares i familiens arkiver:

6 hk. indrefilet, males to ganger
1 hakket fersk lok
2 dl rodbets-terninger
2 dl potet-terninger kapers
1 egg
salt, hvit pepper.

Stekes i smør i ca 5 minutter. Serveres med kokte poteter. Videre kan også helstekt lok og sirup has til.

Kan vi så anse dette som svar godt nok på forespørselen fra de to gresskarer? Og kan vi så anse årets — om ikke mer — diskusjon om hr. Lindström som avsluttet?