

Ännu en trädgårdsbok ...



I min förra drapa hävdade jag att den kommande Homandekaren skulle heta *Den kinesiska asken*. Det var ett felaktigt påstående. Jan Mårtenson hakar nämligen på den numera förhärskande trädgårdsbokstrenden och ger sin nya bok titeln *Den kinesiska trädgården*. Huruvida det växer ask i den trädgården lär vi få sväva i ovisshet om, men vi blir snart varse en makaber historia med förgreningar till Kina och Taiwan

"I lobbyn på anrika Hotel Lanesborough vid Hyde Park i London sitter antikhandlaren Johan Kristian Homan och smuttar på en välförtjänt dry martini. Han har precis varit på Sotheby's och ropat in två utsökt vackra hästar i lergods från den kinesiska Han-dynastin för en kunds räkning. Tillfreds låter han tankarna vandra, men störs plötsligt när en högljudd svensk man med något arrogant uppsyn och en strålände vacker kvinna, som för övrigt påminner Homan om den engelske kungen Charles II:s älskarinna, slår sig ner vid bordet intill. Homans nyfikenhet tar överhanden och snart har han lärt känna Maximi-

Forts. sidan 2.



Vid årets Pocketgala, där författarna till de bäst säljande pocketböckerna under 2005 belönades, var Jan Mårtenson en av huvudpersonerna. Han fick motta publikens och värdinnan Lotta Bromés hyllningar samt ett vackert diplom för *Ostindiefararen*, som sålt silver, dvs. över imponerande 30 000 exemplar. Festligheterna i Berns salonger präglades av hög stämning, och Jan underhöll som vanligt publiken med ett strålände tacktal!

Förlaget tycker att detta pris är särskilt roligt eftersom Jan egentligen inte är en "pocketförfattare" – de allra flesta av hans trogna läsare köper böckerna i det inbundna, större formatet. Att pocketen ändå säljer så otroligt bra bevisar att Johan Kristian Homan – och i det här fallet även hans äldre släkting Johan Sebastian Homan, som är huvudpersonen i *Ostindiefararen* – verkligen går hem hos alla typer av läsare, unga som gamla.

Ledare

Nu börjar det våras så sakta och snart står trädgårdarna i blom. Inte minst en alldeles speciell: **Den kinesiska trädgården**, som VSF, **Jan Mårtenson**, skriver om denna gång. **Johan Kristian Homan**, denne distraherade slumpgenerator, är som vanligt den mer eller mindre medvetne hjälten i en ny underhållande Homan-deckare. Vad den handlar om? Ja, ett litet smakprov får ni på annan plats i tidningen, men inte ska jag väl avslöja innehållet här...?

Förresten, ni som kommer till årsmötet och vårfesten (se klubbmästaren **Claes Lindbergers** inbjudan i tidningen!) får höra Jan själv läsa ur boken högst personligen.

Leif Berg ordnar en rundvandring i **Gamla stan** med **Jan Mårtenson** som underhållande guide och därefter äter de som så önskar en god måltid. Det sker visserligen inte förrän på sensommaren men redan i detta nummer kan ni läsa Leifs inbjudan och göra en notering i almanackan.

Lämna gärna er e-mailadress till oss i någon form. Antingen i samband med att ni betalar medlemsavgiften på 125:-, eller maila den till vår webmaster **Christina Nilsson**. Ni kan också posta den till **Nils-Magnus Lobenius**, vår

registrator och kassör, eller till vår sekreterare **Monika Stenlund**. Tanken med att få era e-mailadresser är att vi ska kunna skicka ut meddelanden snabbt om kommande arrangemang innan tidningen kommer ut. Dessutom *kanske* vi kan skapa en nättidning inom en överskådlig framtid.

Tips är välkomna liksom önskemål. Vi kanske inte kan förverkliga alla, men vi kan lyssna till alla.

Ibland får vi förfrågan om vi kan sälja böcker billigt via **Homansällskapet**. Nej, vi säljer inte böcker. Det gör **Wahlström & Widstrand** vid våra sammankomster till förmånliga priser. Portokostnaderna skulle äta upp den rabatt vi eventuellt skulle kunna erbjuda. Det är bättre att hålla ögonen öppna för bra priser på böcker där man bor.

Jag hoppas att många kan komma till årsmötet i maj!

Varmt välkomna säger vi i styrelsen!

Clas Göran Carlsson, ordförande

HOMAN  GAZETTEN

HomanSällskapets styrelse består under året 2005/2006 av:

Clas Göran Carlsson, ordförande
clasgoran.carlsson@telia.com

Monika Stenlund, sekreterare
monika.stenlund@moderat.se

Nils-Magnus Lobenius, kassör
nml@glocalnet.net

Christina Nilsson, webansvarig
christina.nilsson@chello.se

Claes Lindberger, klubbmästare
clindberger@hotmail.com

Leif Berg, ledamot
leif.berg.repuls@telia.com

Adjungerad representant för förlaget *Wahlström & Widstrand* är

Mia Kristoffersson

och redaktör för *HomanGazetten* är

t. f. **Clas Göran Carlsson**

Adress till hemsidan:

www.homansallskapet.nu

och till *Gazetten*:

c/o Clas Göran Carlsson

Hästängsvägen 14

183 77 TÄBY

e-post: **clasgoran.carlsson@telia.com**

Vårt postgiro/pluskonto är 4335130-3

Tryck/original/layout:
tryckpressen.com

Meddela din mailadress till vår registeransvarige Nils-Magnus Lobenius på *nml@glocalnet.net*

lian Granberg, storsamlare av exklusiva kinesiska antikviteter.

Max, som han kallar sig, har genom giftermål ärvt ett unikt museum och en kinesisk trädgård vid Hjälmarens strand, dit Homan blir bjuden på en storlagen midsommarmfest han aldrig kommer att glömma. För

varken Max eller personerna i hans omgivning är vad de utgett sig för. Under ytan av flärd och exklusivitet ruvar mörka hemligheter och snart dras Homan in i ett sofistikerat spel bland internationella vapenhandlare och iskalla mördare, där svartsjuka, girighet och hat utgör drivkrafterna.

Och plötsligt har den beskedlige antikhandlaren dragit på sig uppmärksamhet från såväl CIA och MI6 som den kinesiska underrättelsetjänsten ...

En Johan Kristian Homan i högform!"

Stefan Hilding

Den kinesiska trädgården

Kapitel 1

På något egendomligt sätt kände jag mig iakttagen där jag satt med min Bombay Sapphire spetsad med en anings torr, vit Martini. Två små oliver på en tandpetare och en lövtunn strimma citronskal krönte verket. En iskall, perfekt Dry Martini.

Jag såg mig om i det stora rummet. Högt i tak, men ändå ombonat. Bokhyllor längs väggarna, en brasa sprakade i den öppna spisen. Djupa fåtöljer, runda bord. En hemtrevlig miljö och en oas vid Hyde Park jag alltid återvände till under mina Londonbesök. Hotell Lanesboroughs bar har också en av de längsta drinklistorna. Antalet varianter av Dry Martini är nästan armlång och jag brukar alltid kontrollera om det kommit några nya tillskott. Men idag hade jag hållit mig på den konservativa sidan, kände inte för några experiment. Det senaste i den vägen hade varit Operakällarens blåbärsmartini, med några blåbär på tandpetaren, men resultatet hade blivit mer exotiskt än gott.

Det fanns inte många gäster än, kvällen var för tidig. Men ingen verkade ta notis om mig där de satt vid sina drinkar och varför skulle de göra det? Ändå kände jag att någon tittade på mig.

Då kom jag på det. På ena väggen hängde ett porträtt av en vacker kvinna i tidstypisk barockklänning, säkert en 1600-talsmålning. De stora, själfulla ögonen såg på mig, den runda barmen steg ur en sky av spetsar över den voluminösa klänningen i mörk guldfärg. Det långa håret föll över mjölkvita skuldror och det på ett litet allegoriskt lamm vid hennes sida. I bakgrunden skymtade blommor.

Jag log för mig själv. Tala om självupptagenhet! Här inbillar jag mig till och med att porträt-

ten är intresserade av mig, ett porträtt av en kvinna som levtt för trehundra år sedan. Tur att inte Francine var här, hon hade stannat i Stockholm. Tjänsten krävde sina offer och hade man en av de högsta posterna i Säpo fick man underkasta sig ibland hårdhänta krav och tuffa intrång på fritid och privatliv.

Men jag blev nyfiken på tavlan på väggen. Vem var kvinnan i den breda ramen? När den gamle servitören kom med notan frågade jag honom. Han log och såg vänligt på mig.

- *Vet ni inte det? Nell Gwyn förstås. Charles II:s älskarinna. Det hör till allmänbildningen. Men ni är ju utlänning och förlåten.* Och han log igen. Jag skämtar. Men det är många som frågar.

- *Nell Gwyn? Var det inte hon som sålde apelsiner på teatern? Det ringer en liten klocka någonstans.*

- *Inte illa för att vara utlänning faktiskt. Jodå, hon började som apelsinförsäljerska på kungliga teatern i Drury Lane. Nell var så söt och slagfärdig att hon fick bli aktris och slog igenom med dunder och brak. Så träffade hon kungen och sen gick det som det gick.*

- *Hans hov var ju ökänt för sina lösa seder, fortsatte han. Och en son fick hon med kungen. Hertigen av St. Albans. Man måste ju läsa på när man har så många frågvisa gäster, och det tunna leendet var tillbaka. Sann kärlek var det, sir, och det sista kungen sa på sin dödsbädd var att hans bror skulle ta hand om henne, 2 let not poor Nelly starve."*

- *Det var intressant att höra, sa jag, och gav mer dricks än jag hade tänkt.*

Det var alltså en berömd kunglig mätress som såg på mig från väggen. Och jag tänkte på den funktion som funnits med i nästan alla kungliga hov långt fram i modern tid. Hur politiska resonemangspartier mellan olika

furstehus hade resulterat i oftast olyckliga äktenskap mellan makar som i många fall aldrig träffat varandra före bröllopet. Inte sällan hade också de porträtt som utväxlades mellan parterna våldsamt överdrivit deras yttre förtäden. Det var sällan det hade sagt "klick".

Bristen på kärlek och värme i den äkta sängen komparerades med vackra, begåvade och inte sällan härsklystna och manipulerande lycksökerskor som berikade sig ur den kungliga skattkammaren. Och monarkerna hade fritt spelrum för sina lustar, gick fram som slättermaskiner i sina hov och nedlade kvinnor till höger och vänster. August den Starke av Polen lär ha haft inte mindre än 400 utomäktenskapliga barn, "bastarder" som de med tidens älskvärda språkbruk benämndes. Kungarnas ofta enväldiga position gav dem också fritt tillträde till skattkammarna som de hänsynslöst kunde utnyttja till sina älskarinnors båtnad.

Nell Gwyn var bara en i den långa raden av utomäktenskapliga relationer som i många fall var officiellt sanktionerade, där kvinnan kunde få titeln som officiell älskarinna, "maitresse-en-titre", och spela sin bestämda, hierarkiska roll i den strikta hovordningen. Drottningen själv fick mer eller mindre motvilligt acceptera situationen, ofta utan någon större uppoffring eftersom hennes känslor för den kunglige maken inte sällan låg på fryspunkten.

Färgstarka kvinnor fanns i den långa raden. Inte för att jag var någon specialist på kungliga frillor, men jag mindes det jag läst.

Meddela din mailadress till vår registeransvarige Nils-Magnus Lobenius på nml@glocalnet.net

Året Runt med Homan



Den ärevördiga tidningen **Året Runt**, som fyller 60 år i år, har gjort ett mycket fint reportage om Johan Kristian Homans andlige fader, **Jan Märtenson**. **Tinni Fredell** och **Holger Edström** står för den underhållande texten och de fina bilderna.

Jan berättar att han inte är någon duktig kock, men en expert på att äta god mat. På me-

nyn stod denna gång *Jans gubbröra*, *Pepparbiff á la Homan* och *Tant Helenas chokladkräm*. Den stående drinken *Dry martini* var givetvis också med på ett hörn.

Vi vill inte undanhålla våra medlemmar att njuta av klippen ur **Året Runt**, som också innehåller så mycket annat läsvärt.

Vinets väg genom världen

Homans goda viner har vandrat en lång väg från Mesopotamien för 10000 år sedan till takvåningen i Gamla Stan, julen 2005. Som den övriga kulturen tog vinet vägen via Främre Orienten och Egypten till Grekland. Vinet prisades av poeterna och dyrkades med gudarna. I Italien, Nordafrika, Andalusien och Provence blev vinet en vardagsdryck. Italien kallades för Oenotria dvs Vinlandet. Vergilius

skrev om att vinet kunde åldras i 100 år och ständigt bli bättre. Ett på den tiden berömt vin var Falmum som finns än idag. Med romarikets utvidgande spreds även vinet till den utbredning det har i dagens Europa. Under Medeltiden förföll vingårdarna och kunskapen att göra goda lagringsbara viner. Kyrkan räddade dock tillräckligt av vinkulturens tynande tillvaro så att den återigen skulle blomstra på

1800 talet. Man övergick från tunnor till flaskor med kork redan på 1600 talet.

Den stora industriella vinrevolutionen skedde på 1900 talet. Sverige försågs med viner med tankfartyg från Medelhavsområdet. Bastflaskan med stearinljus i studentrummen banade väg för allt finare viner. Denna jul dricker Homan och Francine fina lagrade viner från inte bara sydeuropa utan hela världen.

N-M



Jan Mårtenson mottog sitt fina pocketbokspris ur Lotta Bromés hand på Berns i Stockholm.

Foto:
Dag Andersson
DagsBild



Här befinner sig Jan Mårtenson i sin egen kinesiska trädgård, parken vid Karlaplan i Stockholm

Här är beviset på att Homan är medlem i Beridna högvakten!

PlusGiro Medlemskap i beridningsklubben kan inte överlåtas på detta kort		INBETALNING/GIRERING CK Kod 1	
Medlemsavgift för medlemskap i Beridna Högvakten 2005 Enskild medlem		90 14 03 - 6 Beridna Högvakten	Ransningsnummer
VIKTIGT! • Vid betalning på annat sätt än med detta inbetalningskort, ange Ditt medlemsnummer (fanns angivet vid Ditt namn i anmälningslistan) • Om du vill avsluta ledigt från Beridna Högvakten samtidigt som Du betalar din medlemsavgift - använd inbetalningskortet ovan.		Användare (namn och postadress) Johan Kristian Homan c/o Mårtenson, Karlaplan 14 115 20 STOCKHOLM	Medlemsnr: 036841
Följ PlusGiroansvarskortet på giltigt		Svenska kronor	200,00
#	03684180 #		9014036#16#



Privatdetektivens ursprung

.Det kan vara lätt att tro att privatdetektiven är en någorlunda modern företeelse. I varje fall hans verksamhet, den att spåra upp förbrytare av olika kalibrar.

Men så är det inte. Tvärtom. På 1500- talet och ett bra tag framåt fick ofta den som utsatts för något brott vara sin egen detektiv och spåra upp den brottslige. Och inte nog med det; han fick själv se till att den anklagade infann sig för rannsaking vid tinget!

Från Vasatiden och långt in i nyare tid fanns det ingen polismakt som spårade upp och grep t ex personer som stulit eller snattat. Det låg den förfördelade att dels spåra upp den skyldige, dels leda en sorts förhör samt slutligen föra honom till tinget för domstolsförhandlingar. Det säger sig självt att det inte var det lättaste. Det bäddade för godtycke, svårigheter och ibland komiska situationer. Bevisbördan låg också hos den kärende.

I Lars Levanders bok "Brottsling och bödel" från 1933, kan man läsa följande uppiggande berättelse som handlar om Erik på Årnö, som 1603 kom till tinget på Vårdön och " kom för rätta och hade tagit tjuvnad utav en tjuv, som stulit haver av Jöns i

Gällnö. Erik på Årnö tog tjuven fatt och tog tjuvnaden av honom och släppte tjuven och sade sig icke mera hava fått på tjuven än en silversked, en tröja av vadmal och tu skinn. Men Jöns i Gällnö sade sig ha mist ett fläsk, ett pund kött, fyrtio kakor bröd, ett nytt lakan, en klädesskjorta, en fjärding ål, penningar tjuugo öre. Tillsades Erik att uppspana tjuven och uppsöka honom igen, som han släppte." Alltså: den själv ganska misstänkte Erik på Årnö fick vad vi skulle kalla "polismans befogenhet", men måste också ställa borgen för sig," att han till nästa ting skulle skaffa fram tjuven".

Det säger sig självt att det inte var lätt för den tidens privatdetektiver att lyckas i sina ansträngningar.

Men antag att tjuven uppspårades och greps.

Då återstod förhöret, som låg i målsägandes händer. Var anklagelsen mord gällde det så kallade *bårprovet*. Det gick exempelvis så till att den misstänkte Mats Sigfridssons i Närpses i Finland, av grannarna misstänkt för att ha mördat sin hustru skulle " *taga hennes lik upp utav graven och svärja uppå henne, så att han inte skulle vara brottslig*". Det ansågs nämligen att vissa tecken

visade sig på liket, så snart mördaren lade handen på detsamma. Man kan lätt förstå att det inte alltid var så lätt att se till att rättvisa skipades – på den tiden heller. Å andra sidan behövdes inga smarta advokater då som tipsade den åtalade om att om det inte fanns något *uppsåt* så kan man komma undan lindrigt...

Prästerna spelade också en stor roll när det gällde den misstänkte att "*lätta sitt hjärta och få frid*". Allsköns hot med helvetet som sista dråpslag visade sig ofta verksamt bland vanliga människor.

Det leder för långt att här gå in på fler detaljer när det gäller den tidens privatdetektiver, men tilläggas bör att det förstas fanns myndighetspersoner som kunde gripa in och axla det som idag är polisens roll. Men det var minst lika vanligt – eller vanligare – att gemene man fick sköta den uppgiften.

Det var säkert ingen lätt uppgift. Då har Homan det lättare med dry martini, specialkaka till kaffet, Francine, Cleo och sina vänner bland polismakten. Man skulle rent av kunna säga att han är goddagspilt, men vad kan han annat bli med en sådan andlig fader?

Clas Göran Carlsson

Styrelsen kallar till Årsmöte

Torsdagen den 18 maj samlas vi på Östasiatiska Museet, på Skeppsholmen i Stockholm, för vårt årsmöte. Klockan 17 30 slås portarna upp.

Denna dag ska vi förutom årsmötet ha en guidad visning på museet, vi kommer att serveras en asiatisk buffet med lättöl och

vatten (det kommer att finnas vin till försäljning).

Vi kommer att sitta inomhus vid dukade bord. Även denna gång har Nils-Magnus lovat att leda en frågetävling, där priser delas ut till de allra duktigaste. VSF signerar böcker som ni kan köpa till reducerade priser.

Anmälan gör ni till vår skattmästare genom att sätta in 400:-/person på postgiro 433 51 30-3. Glöm inte att skriva ert namn på talongen.

För Styrelsen: Claes Lindberger, klubbmästare

Att missionera.

Någonting som är trevligt för en författare, åtminstone för mig, är att träffa sina läsare. Jag har ju förmånen att få göra det i Homansällskapets regi (och snart blir det vårfest!) men också ute på "fältet" eller "golvet" heter det väl för en politiskt korrekt kulturarbetare. Det händer alltså ganska ofta att jag blir inbjuden i olika sammanhang att gästföreläsa om Johan Kristian Homan, Cléo, Francine och andra figuranter i den lätt surrealistiska galaföreställning mellan hårda pärmar som varje vår spelas upp. Det har fört mig från Vilhelmina i norr till Skanör i söder, Lysekil i väster och Visby i öster. Finland har fått sin beskärda del liksom Åland. I Bryssel presenterades jag för övrigt som transvestit av en entusiastisk inledare. Han introducerade mig med orden: "Le premier livre de M Mårtenson est les confessions d'un transvestit." Eller, med andra ord: "En transvestits bekännelser." Det berodde på att han i sin nit fått ett utdrag ur Kungl. Bibliotekets register där personen omedelbart före mitt namn hade publicerat en bok om sina böjelser. I maj

talas jag för svenska föreningen i Bremen (där en av mina anfäder var biskop på 1600-talet - det är inte enbart Homan som har andliga gener) och då hoppas jag att presentationen blir något mindre drastisk beträffande mina böjelser.

Och resandet fortsätter. Idag, när detta skrivs 15 mars, reser jag till Örebro för att berätta om herr Homan och imorgon är det Lidingös tur. Andra oarter följer, men alltid lika trevligt. Och jag har förstått att Homansällskapet planerar en Homan-vandring i Gamla stan med åtföljande middag i början av september. Årets bidrag till Sveriges andliga liv heter "Den kinesiska trädgården."

Som framgår på annan plats i denna illustrerade publikation tilldrar sig handlingen i en kinesisk trädgård i Närke, i en gammal marmorgruvas frilagda dagbrott som lämpar sig väl för exotiska växter. Där finns också ett museum med kinesiska kulturskatter och Johan Kristian blir naturligtvis inblandad i allsköns egendomligheter. Hur står han ut! (Och hur står läsarna ut?)

I Homans fotspår

Mordvandring i Gamla stan

Reservera lördagen den 9 september på eftermiddagen då Vår Store Författare kommer att ledsaga oss bland Gamla stans prång och trånga gränder. Vi får beskåda hus och platser där Homan varit inblandad i dramatiska händelser och intressanta förvecklingar.

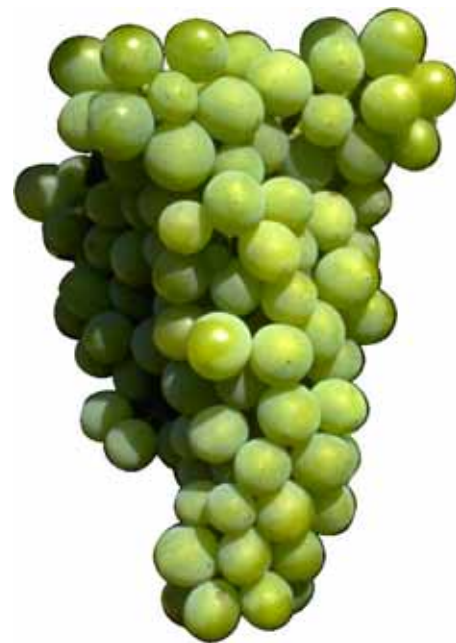
Eftermiddagen avslutas med gemensam middag för de som önskar.

För att kunna planera detta och även boka bord till middagen vill jag att ni gör en anmälan till mig. Skriv då också om ni önskar vara med på middagen och hur många personer ni är. Skriv alla uppgifter i anmälan såsom adress, telefonnummer och e-mail.

Mer information kommer att lämnas vid årsmötet i Maj samt i nästa nummer av Gazetten.

Leif Berg

Leif.berg.repuls@telia.com



Enkelt göra eget vin

Recept för 2 personer

1. Pressa druvklasarna från en buske i en liten bunke
2. Vill du att det ska bli ett vitt vin tar du bort alla skal. Önskas rött vin låter du skalerna ligga med i bunken
3. På skalerna fanns de jästsvampar som behövs för att druvmusten ska börja jäsa och den färg som vinet ska få.
4. Låt musten jäsa i en vecka och sila sedan bort skal och jästrester.
5. Slå upp det färdiga vinet på en flaska och sätt i en kork
6. Gör en snygg etikett och låt vinet vila en vecka innan festen börjar

Blev det ett bra vin och du känner för att utöka verksamheten så behöver du en druvpress stor som ditt vardagsrum. Ett väl rengjort oljeraffineri behövs för jäsning och lagring. Från ett nerlagt mejeri kan man köpa en buteljeringsanläggning. Ställverket för automatisk drift kan du säkert få från Barsebäck inom en kort tid.

Tyvärr får du inte sälja vinet till andra om inte provaren på Systembolaget gillar din smak. Men å andra sidan behöver du aldrig mer köpa på Systemet för att köpa vin till maten.

N-M

Man blir vad man äter

Tycker man om härliga gräddtårter, då ska man äta det. Men bara ibland, inte för ofta. Om man för det mesta lever sunt kan man unna sig lite fetare mat på helgerna.

För mig är idealet att leva ett jordnära vardagsliv med falukorv, filmjolk, müsli, frukt, och ibland smaska till med lite fetare mat när man har gäster hemma.

Här ett exempel på en middag som min hustru och jag skulle kunna bjuda på.

Crème Ninon

1-1 1/2 gul lök i klyftor
600 g djupfrysta ärter
2 dl grönsaksbuljong
3 msk smör
1 msk vetemjöl
1 tsk salt
peppar och timjan efter smak
3 dl gräddfil

Lägg lök och ärter i en kastrull. Häll på buljongen. Koka på svag värme 7-8 minuter.

Häll i matberedare eller mixer, tillsätt smör och mjöl. Häll tillbaka ärtpurén i kastrullen. Tillsätt ev, lite buljong och smaksätt med salt och kryddor. Koka soppan på svag värme i 5 minuter. Rör ner gräddfilen.

Servera soppan i varma tallrikar.

Terökta laxforeller

4 rensade laxforeller
2 skivade limefrukter
12 små ängssyra-blad
olivolja
krossad svartpeppar och lite salt
4 msk jasminte

Fyll laxforellerna med lime-skivor och ängssyra och lägg dem i en långpanna. Stänk över olivolja, strö över peppar och salt och ugnsbaka i 175 grader ca 20 minuter.

Funktionalismen

Stockholmsutställningen 1930 med funktionalismen som motto var unik i sitt slag. För första gången i historien skapades en assymetrisk utställning. Ordet funkis blev ett slagord i vars mans mun. En modern möbel skulle vara: 1. Enkel, 2. Saklig, 3. Formgod. Då kunde man i god mening kalla möbeln modern.

Syftet med Stockholmsutställningen var att höja den breda folkliga bostadskulturen. Som följd av dessa idéer försvann 1920-talets möbelgarnityr med skåp, bord och fyra stolar. Det blev istället en asymmetrisk möblering med enstycksmöbler.

Josef Frank skapade möbler som skulle vara människans tjänare. Ett skåp t ex skulle stå på höga ben, så att golvet tydligt kunde ses. Stolarna skulle vara ett negativ av en människas rygg i sittande ställning. Han skapade hela miljöer och lämnade inget åt slumpen. Hans grundidéer var: ett hem skall inte vara ett konstverk - en möbel skall ha en träyta med ytstruktur som intresserar. Ett hem skall ge bekvämlighet, vila och trivsel.

I Sverige utformade man ensidigt Stockholmsutställningens

idéer men man glömde mjukheten och känslan. Här kom Josef Frank med sina impulser som skulle stå sig i generationer.

Bruno Mathsson var 1934 mogen för sin idé med stolar som bestod av formade delar i böjträ. Den första arbetsstolen "Eva" blev typstolen för en mångfald stolvarianter under de följande åren. Arbetsstolen fick ett utsökt fint omdöme. Den betraktades som "klassisk" och nådde världsröykete. Arbetsstolen "Eva" betraktas i dag som ett konstverk.

Carl Malmsten tog under funktionalismens första stormande år helt avstånd från dessa nya idéer och fortsatte sin personliga linje med praktmöbler i intarsia omväxlande med enkla syrabetade furumöbler. Malmsten arbetade oförtrutet vidare efter sin egen linje med känsla för inhemsk björk och furu. Känslan för material och form mognade sen än mer. Carl Malmstens guldålder inföll under 1940- och 1950-talen. Då bevisade han slutgiltigt att han var en av våra största möbelkonstnärer genom tiderna.

N-M

Lägg fisken på hushållspapper och låt oljan rinna av.

Lägg tebladen i en stor wok. Hetta upp woken tills tebladen börjar ryka. Lägg laxforellerna på ett galler ovanpå woken och täck med lock.

Rök fisken i 10 minuter. (Köket bör vara välventilerat.)

Servera laxforellerna med en sallad på bladgrönsaker och äkta majonäs.

Gratinerade aprikoser

4-6 aprikoser per person, kokta och konserverade
6 dl vispgrädde
1 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker

lite farin- eller råsocker
grön mynta

Fördela aprikoserna i portionsformar eller en stor eldfast form. Vispa grädde, socker och vaniljsocker halvtjockt och häll över aprikoserna.

Ställ i frysen tills grädden börjar frysa. Strö över farin- eller råsocker och gratinera under grillen tills det får en vacker färg.

Garnera med lite grön mynta. Ja, alla homaniter. Om ni nu vill prova denna middag, så vet ni vad som gäller den kommande veckan.

Smaklig spis
önskar Claes Lindberger