

# HOMAN GAZETTEN

Medlemstidning för HomanSällskapet. Nummer 1 2007

## JAN MÅRTENSON

Spionerna



EN HOMANDECKARE | WAHLSTRÖM & WIDSTRAND

## MÅRTENSON

Spionerna



# Ledare



En ny Homan-deckare är på gång. **Spionen.**

En bok om Djurgården är också på gång. Och Jan Mårtenssons memoarer **Att krama ett träd** kommer i pocket. Två äldre böcker kommer ut i kartonage. Jan springer allt fortare i sitt ekorrhjul.

Tala om bokflod!

I HomanSällskapet kan vi se fram emot en vårfest med års-

möte. Ni kan läsa inbjudan på annan plats i tidningen. Monika Stenlund, Yvonne Rotschids, Nils-Magnus Lobenius och Claes Lindberger har varit i elden. Läs och njut. Jag har träffat Homans nya kvinna och ni kan se hur nya bokens omslag ser ut.

Vi behöver en ny webbredaktör. Hör av dig du som känner att du klarar av den uppgiften. Hör av dig till någon av oss i styrelsen så lämnar vi vidare till valberedningen.

Ni är alla välkomna att skicka bidrag till såväl tidning som hemsida.

Vi i styrelsen vill gärna se er som medarbetare.

Vi ses på vårmötet. Välkomna!

HOMAN  GAZETTEN

**HomanSällskapetets styrelse består under året 2006/2007 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**, adjungerad  
*leif.berg.repuls@telia.com*

Redaktör för *HomanGazetten* är  
**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**

*Clas Göran Carlsson, ordförande.*

# Fråga om Homan

**Under denna rubrik kan du fråga om allt som rör JK Homan. Sänd dina frågor till NM Lobenius, [nml@globalnet.net](mailto:nml@globalnet.net) Svar kommer i närmaste nr.**

**Fråga:** När fyller Johan Kristian år och hur gammal är han?

**Svar:** Han har födelsedag 14 februari, men är förtegen om sin ålder.

**Fråga:** Hur petar Homan sig i tänderna (ja, frågan löd så)

**Svar:** Han använder tandpetare enbart där ingen ser honom, aldrig vid ett matbord, aldrig med handen som skydd. Står det tandpetare på bordet tar han med den till toaletten och utför rengöringen.

Är det sant att Jan Mårtensson låter ett av sina mord utspela sig på Kindstugatan 4? Vårt gamla släkt-hus!

*Inga-Stina Westman, Furulund, Skåne.*

-Så här står det i Demonerna från 1975:

"Jag svängde in på Själagårdsgatan och vek av till höger vid Brända tomten. Kindstugatan fyra låg alldeles om hörnet. Ett egendomligt namn förresten. Enligt några bottnar det i kindhäst, det samma som kindpust eller örfil. Andra menar att gatan ursprungligen hette Hingstugatan för att Gustav Vasas hovstall fanns där en gång. Över porten finns en devis inhuggen: "Then Gud vill hielpa kan ingen stielpa". Anno 1674.

(Han som blev mördad hette Leif Berggren)

## Fina viner i New York

I veckan som gick klubbades en vinauktion av högst ovanligt slag i New York. Det var viner från baronessan Philippine de Rothschilds egen vinkällare. Aldrig har ett sådant vitt spektrum av viner från olika årgångar och samma tillverkare sålts samtidigt.

Att 1982 överlag var ett fantastiskt vinår återspeglar sig utan tvivel i de klubbade priserna. Vad sägs till exempel om slutpriset 450 000 kr (utrop 140 000) för de sex magnumflaskorna 1982 *Pauillac, 1 er Cru Classé*. Men även vinerna från katastrofåret 1987 såldes relativt högt över utrop. Tre flaskor dubbel magnum 1987 *Pauillac*, med utropspriset 20 000 kr såldes för 46 000 kr.

## Jugend 1897 – 1915

### Oskar II 1872-1907, Gustav V 1907-1950

Konst- och industriutställningen i Stockholm 1897 blev upptakten till den nya rörelsen och efterföljdes av konstindustriutställningen i Friesens park 1909 som blev jugendperiodens höjdpunkt. Stilen var en opposition mot tidigare mörka interiörer.

Möbeltyperna fick från början en lyxbetonad prägel. Mestadels var det representations- och utställningsmöbler. Stilen blev en lyxstil, vilket man även framhöll i katalogen. Träslagen av ek och mahogny samt exotiska träslag som valnöt och jacaranda. Under den senare delen av epoken mahogny-betsad björk och slutligen även gulbetsad björk. Sovrumsmöblerna var genomgående vitlackade. Klädseln på sittmöblerna var vanligen skinn (oxhud eller buffel), vilket var tidens specialitet. Även kraftiga hemslojdstyger förekom.

Jugendstilen var en dekorativ stil, där växt- och blommotiven dominerade på möblerna blev de utförda i lågrelief. I fyllningar på skåpsluckor målades figurativa motiv med kvinnokroppar. Den var även en konstnärlig dekorationsstil med vaga former i möblerna. Formen doldes ofta av slingrande dekor.

## Styrelsen kallar till Årsmöte

Snart är våren här. Därför kallar nu styrelsen till årsmöte. Tisdagen den 22 maj, klockan 18:30 är medlemmar med gäster välkomna till Grillska Huset på Stortorget i Gamla Stan.

Efter årsmötet får vi en presentation av den verksamhet som Stadsmissionen bedriver i Grillska Huset. Vi kommer att få en buffet med olika drycker därtill och därefter kaffe och kaka. Som vanligt kommer Nils-Magnus att leda en frågetävling, där fina priser delas ut till de allra duktigaste. Redan nu kan vi lova att första pris blir något alldeles extra. Förlaget kommer att finnas på plats och har med sig böcker till försäljning.

Det vi alla längtar efter är att få höra Vsf berätta om sina senaste böcker och då framförallt Spionen, som vi i höstas fick en försmak av.

Gör er anmälan genom att sätta in 400:-/ person på postgiro 433 51 30-3. Vår skattmästare blir glad om ni skriver ert namn på talongen.

För Styrelsen: Claes Lindberger

# Är det en dröm eller.....

*Jag hade precis slängt ut julgranen och plockat bort alla tomtar, när jag gick ut för att köpa gula tulpaner och möta våren. Sibyllegatan var ren från snö för det har vi inte sett mycket av denna jul. Jag tycker det är bra. Det är bara barn och hundar som älskar den varan. Hur som helst når jag Pressbyrån vid Karlavägen och får en mindre chock!*

## Vad ser jag på Expressens löpsedel:

**Säpochef hemligt gift med känd antikhandlare!**

Är det sant eller är det som med Mikael Persbrandt, en skröna!

Jag måste ta reda på saken och inhandlar tidningen. På en parkbänk sätter jag mig och bläddrar som en galning och når mittuppslaget:

**Johan Kristian Homan är GIFT!**

## Död och pina vad ska hända nu?

Jag stirrar på bilden av den frackklädde brudgummen Johan Kristian Homan som ömt ler mot sin vackra "Julia Roberts-kopia" Francine Silfverstierna. Det riktigt lyser om dom!

Ja, kärleken har en förtrollande makt och drabbas man så är det bara underbart och skimrande.

## Bröllopet har ägt rum på nyårsaftonen.

Det hade man inte en aning om när man stod på Skansen och hörde Jan Malmsjö och skålade i champagne.

Tillbaka till tidningen där det vidare berättas att vigseln har ägt rum i den lilla landortskyrka som ligger i närheten av brudens föräldrarhem, Björksund.

Det vackra rosa slottet med grå knutar och lister under ett svart tak i holländskt tegel. Detta 1700-tals slott är ritat av Adelcrantz och beläget vid Båvens strand i vackra Sörmland.

## Bilder fyller mittuppslaget:

Brudens vackra mor, den franskfödda grevinnan Claudette klädd i en mycket vacker klänning i stålgrått och med släktens tiara i det mörka håret.

Hon frankeras av den ståtliga maken, greve Archibald i medaljprydd frack. (Medaljerna är nog inte köpta i antikhandeln vid Köpmangatan, utan ärligt förtjänade) och av sonen Gustav Silfverstierna, som sköter slottets ägor. Han ägnar sig på fritiden åt jakt och spinnfiske.

I bakgrunden skymtar hans syster Louise i gul klänning och lika vacker som sin mor.

Johan Kristian Homans syssling Gunnar Strand, i vanliga fall bosatt i London. Dagen till ära har han flugit till Sverige för att övervara vigselakten.

Han har bjudit armen till Homans "allt i allo" Ellen Andersson. Hon har i många år skött städning, matlagning och varit dag-nattmatte för lilla Cléo, när Johan Kristian jagat mördare.

Ellen är en snarlik kopia av den välkända svenska skådespelerskan Hilda Borgström, som brukar skymta fram i gamla svartvita filmer från förr.

Ellens klänning är en skapelse i mörkblå siden och hon bär vackra pärlor runt halsen.

I mitt stilla sinne undrar jag var Cléo är denna dag? Men man får nog inte ha med sig djur i kyrkan.

På nästa bild ser vi Johan Kristian Homans kollega från Köpmangatan "Vem är det" Eric Gustafsson. Han har ärtat till sig och bär en tomteröd maggördel till fracken.

Han talar ivrigt med chefen för Stockholmspolisens våldsrotel, Calle Asplund, som även är chef för dagens brud Francine och mycket god vän till brudgummen.



Nästa bild visar den magnifika matsalen på Björksund.

Över dörrarna sitter dörröverstycken och skulpterade förgyllda lagerkransar. Väggfälten är dekorerade i sengustaviansk, pompejansk stil.

Vid den stora kakelugnen på långväggen står en skärm i gyllenläder med pastorala målningar. Levande ljus blänker i den stora kristallkronan liksom i bordets silverstakar på den snövita damastduken.

På de ostindiska tallrikarna står höga servettarrangemang, biskopsmössor, en konstfärdig vikning.

#### **Matsedeln för kvällen består av:**

Laxbakelse

Rådjussadel serverad med hasselbackspotatis, kokta päronhalvor fyllda med rönnbärsgeleé, smörslungade morotsstavar och enbärssås.

Osttallrik med franska ostar

Mousse au chocolat gjord på både vit och mörk choklad på en hallonspegel.

Till detta dracks goda viner som champagne och vin från grevinnan Claudette Silfverstiernas vinslott i Sancerre i Frankrike.

Vidare står det att bröllopsresan redan är avklarad för flera år sedan eftersom Francine hade gjort en kompromiss.

Man skulle vänta med kyrka och präst och starta med bröllopsresa till Monte Carlo för att se om förhållandet fungerade. Det har det gjort för nu stod vi framför resultatet:

## **Brudparet Homan.**

Jag vek sakta ihop Expressen och satt kvar en stund för att smälta vad jag nyss läst.

Då skrällde väckarklockan och jag sätter mig käpprakt upp i sängen " Tack, gode Gud " det var en dröm eller snarare en MARDRÖM

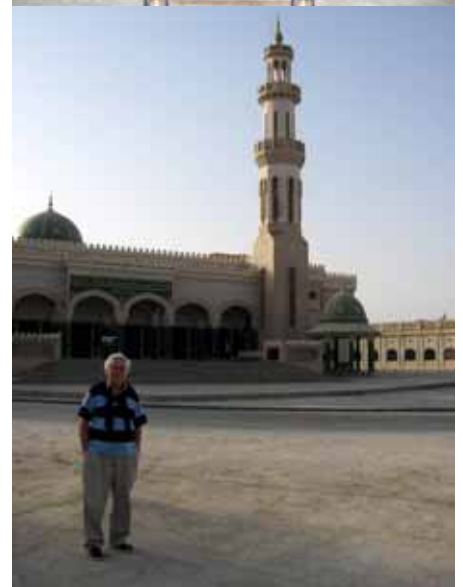
*Monika Stenlund*



Herr ordförande. Sultanen på väggen, som avsatt sin far, heter Qabus ibn

Said. Mannen till höger är en av Homan-sällskapets nyaste medlemmar och planerar att öppna en systerloge i Muscat, inshallah. Han förutser dock vissa initiala svårigheter eftersom Homan Vitt och Homan rött inte får inmundigas i landet, för att inte tala om Dry Martini.

*Hälsningar från Homan i Oman*



# Katten Homan

Sedan många år är jag en hängiven läsare av Jan Mårtensons deckare. Jag brukar spara årets nyutkomna bok till första semesterveckan. Att få luta sig tillbaka i en solstol i trädgården med ett glas vin på trädgårdsbordet och den ännu outforskade nya Homan-deckaren i handen, det är semesterkänsla för mig.

En sak har jag gemensamt med både Jan och Homan och det är min kärlek till katter. I 15 år hade jag en underbar blyertsgrå huskatt som delade min och familjens vardag. Tyvärr blev han förra året så sjuk att det enda som återstod att göra för honom var att låta honom slippa lida mer. Att jag skulle ha en ny katt var jag helt på det klara med men eftersom trafikintensiteten vid vår bostad ökat betydligt de senaste åren, även om vi bor på landet, kändes det tryggare med en inne katt. Därför började jag se mig om efter en raskatt som jag tror har lättare att an-

passa sig till ett något instängt liv.

Valet föll så småningom på en Russian Blue och förra sommaren flyttade en liten grå herre med stamnamnet S\*Adastra Cousteau in hos oss. Det namnet är ju lite otympligt till vardags och jag började därför fundera på vad vi skulle kalla den lille krabaten. Inflyttningen sammanföll med semestern och då jag nyss läst den senaste Homan-deckaren låg det nära till hands att pröva namnet Homan och faktiskt kändes det helt rätt.

Nu är Homan nio månader gammal och jag skulle inte kunna tänka mig ett mer passande namn på honom. Faktiskt måste jag säga att hans karaktärsdrag i mycket stämmer med hans namne, d v s en självständig, pålitlig och gan-



ska tuff "hellyllekille" med stor charmfaktor. Dessutom har också han en förmåga att ramla in i lite trassliga situationer som dock brukar reda ut sig till det bästa.

Stil har han också och är numera t o m prisbelönt på utställning. På bilden är han iförd julklappströjan som tomtén kom med. Varför skall man behöva frysa bara för att man är katt?

*Yvonne Torstensson*

**Skajs Antikhandel** på Nybrogatan startades av Filip Skaj, som började som gårdfarihandlare, i början av 1900-talet. Skajs Antikhandel är därmed en av de äldsta företagen inom den etablerade handeln. Idag drivs den av tredje och fjärde generationen. Mikael Skaj är med i styrelsen för Sveriges Konst- & Antikhandlareföreningen. Han är specialist på svenska antikviteter från 1700-talet.

Mikael berättar för Gazetten att de köper och säljer antikviteter i form av konst, möbler, silver, tenn, bronser, porslin, glas, ljuskronor etc. De har även en del modern konst. Förutom arbete i affären erbjuder de konsultationer när det gäller heminredning, värderingar och hjälp att finna rätt konservator. Naturligtvis månar Skajs om

en mycket hög kvalitet i sina varor.

Kundkretsen består av privatpersoner, företag, museer, institutioner mfl. Merparten av kunderna finns i Stockholm med omnejd, men kunder finns även i reserande delar av Sverige samt i USA, England, Italien, Tyskland, Frankrike, Brasilien och Kina.

Mikael tycker om att prata om sina antikviteter och han blir lika glad oavsett om du är expert eller novis. Han kan diskutera nyanserna av starkeldsblått i fajansen från Rörstrand åren 1740–65 med samma elegans som han avgör om en kollektbössa från 1833 har tillhört en rik eller fattig församling.

Det finns en myt som säger att en del handlare helst vill slippa sälja sina föremål, ty de är så fasta

vid dem. Den myten är inte sann, åtminstone inte för Mikael Skaj. Men det finns handlare som tvekar att sälja föremål till kunder som inte förstår att uppskatta dem lika mycket som handlaren gör.

Många kommer åter och åter in i affären. De skaffar sig själva unik kunskap om föremålen, unik kunskap som de har användning för nästa gång de träder in i en konst- eller antikhandel, unik kunskap de kan förmedla till affärsbekanta, grannar, vänner och familj som undrar över de nyinköpta föremålen i vardagsrummet.

En sak är under alla omständigheter säker: Den som köper konst och antikviteter till sitt hem saknar aldrig samtalsämnen.

*N-M Lobenius*

# Den nya kvinnan i Homans liv

## Får vi presentera Homans nya kvinna?

Hon heter Annika Seward Jensen och är en sällsynt lyckad kombination av charm och energi. Dessutom är Annika en synnerligen skicklig förläggare på det anrika Wahlström & Widstrand. Så nu kan ni andas ut som trodde något annat om Homan. Trots den andlige fadern är Homan en skötsam man och håller sig, på kärleksfronten, till Francine.

Annika är humanist i grunden; litteraturvetare. Hon säger sig vara överläggare, men då måste det röra sig om en av de yngsta överläggarna. En gammal farbror, som jag, tänker på Ejnar Haglund och Sam Ask när jag hör ordet överläggare. Annika läste såväl i Stockholm och i Lund. Men som Annika säger själv:

*-När jag fick man, radhus och barn var det dags att börja jobba!*

Via Tiden och Bonniers är Annika förläggare på W&W som ger ut bland annat Homandeckarna. Annika var den som tog hem Harry Potter till Tiden och det var inget dåligt kap.

*-Jag läser väldigt gärna deckare också privat, säger Annika.* Homan, förstås, som går väldigt bra på marknaden, något som förstås gläder förläggaren.

*-Men också andra t ex Jens Lapidus.*



Privatpersonen lagar gärna mat och då helst italienskt.

*-Och så är jag tv-torsk, säger Annika och ler belåtet.* Jag ser gärna serier som Life on Mars och Sopranos. Jag tittar gärna på dvd:er också.

Detta kan förstås ge en svagsint person uppfattningen att Annika är en stillasittande människa, men så är inte fallet.

*-Jag motionerar ofta och alltid med P 1 i min telefon som underhållning.*

Där kan hon bland annat lyssna på programmet Meny och på så sätt i andanom förbereda middagen.

Motionen har förstås gjort att hon fått sitt straff i form av en ungdomlig och vältränad kropp, men något får man ju alltid offra för att leva det liv man vill.

Annika skulle vilja resa mer. Venedig är ett favoritmål. Där var Annika med man och två döttrar, döttrarna sammanfattar det så här: *-Värsta Disneyworld!*

Det är beröm med tidens modeord.

Jan Mårtenson är väldigt lätt att arbeta med, tycker Annika. Men det ska gå fort, för Jan har alltid bråttom. Just nu är tre böcker på gång. **Spionen**, memoarerna i pocket och en bok om Djurgården.

*-Det finns en nytändning på Jans böcker, säger Annika.* Och det tycker jag är fantastiskt roligt! Och så tillägger hon:

*-Gamla titlar kommer i kartonnage, så egentligen är fem böcker på gång.*

På bokmässan i Göteborg i slutet av september tänker förlaget satsa stort på Jan Mårtenson med en rejält tilltagen monter och där Homansällskapet också ska få plats, lovar Annika.

Hur skulle Annika då beskriva sig själv?



*-En person som är optimistisk på gränsen till korkad, men jag brukar få rätt! Jag är envis.*

Och Jan?

*-Det är väldigt roligt att samarbeta med Jan Mårtenson. Det händer saker. Det går fort och han är väldigt proffsig. Och erfaren.*

**Spionen** blir en så kallad split i bokvärlden. Det innebär att den går ut som en av två böcker i ett utskick i Bonniers Bokklubb. Det i sin tur betyder stor upplaga.

Det syns att Annika gläder sig åt både samarbetet och alla projekt som är på gång.

Och nog kan väl både Francine och de trogna Homananhängarna förlåta Homan att han fallit för en kvinna med sådana resurser och planer.

Clas Göran Carlsson



# Värmiddag

Förr i tiden var matårets indelning i säsonger en verklighet som styrde åtandet året runt. Påsken är en av dessa säsonger när man som tradition äter ägg och lamm. Denna högtid har från allra första början varit en religiös högtid. Enligt andra Moseboken skulle minnet av denna händelse firas vid varje vårfullmåne. Man kan fråga sig varför vi är så trogna våra olika matsäsonger när snart sagt allt som hör till ett gott kök kan importeras när och var som helst från hela världen.

Man behöver inte äta ägg hela påsken då kanske man blir lite, "konstig". Här har jag ett förslag på måltid att samlas till i påsk.

## Cléos Kalasfisk

2 fileade sjötungor  
4 msk smör  
4 msk riven emmentaler  
2 äggulor  
3 dl grädde  
1 dl Homan vitt (om ni har, annars går det bra med vanligt vittvin)  
Salt och peppar  
1 fiskbuljongtärning

Värm vittvinet och tillsätt buljongtärningen och ½ dl vatten. Häll i grädden och låt det långsamt sjuda tills det tjocknar något. Lägg hälften av filéerna i en välsmord eldfast form. Krydda fisken. Blanda smör, ost och gulor till en kräm som bredds över filéerna i formen. Täck med resten av fisken som kryddas. Häll såsen över fisken i formen. Skulle såsen inte täcka fisken helt kan den drygas ut med något mer vin eller grädde. Fördela riven ost över hela ytan och gratinera rätten i 200 grader ca 20 minuter. Servera med färskpotatis och njut.

## Jannes lilla lamm i lergryta

Ca 1 kg lammsadel  
3 msk olivolja  
Färsk rosmarinkvist  
1 tsk mynta  
1 tsk vitlökssalt  
1 tsk grovt salt  
¼ tsk svartpeppar  
2 krossade vitlöksklyftor

Snöra ihop lammsadeln till fin form som passar i lergrytan. Pensla köttet med oljan, strö på alla kryd-

or, stick in rosmarinkvisten under snöret och lägg i vitlöksklyftorna. Ställ formen med locket på i kall ugn, sätt upp ugnsvärmen till 250 grader och låt stå i 60 minuter. Tag ut ur ugnen, lyft av locket och låt steken lugna sig i 5 minuter i formen innan den tas upp på skärbräda eller fat för servering. Med fördel kan man ha en potatisgratäng till.

## Francines påsktårta med citronkräm

### Marängbotten:

4 äggvitor  
2 dl socker

### Citronkräm:

4 äggulor  
¾ dl socker  
Rivet skal och saft av en ½ citron  
75 gr margarin

### Garnering:

2 dl vispgrädde  
1 msk vaniljsocker  
Hackad blockchoklad

### Botten:

1. Vispa vitorna till hårt skum
2. Tillsätt sockret lite i taget och fortsätt vispa
3. Bred ut smeten i form med löstagbar botten. Ställ in formen i ugn i 250 grader och stäng samtidigt av värmen. Öppna inte luckan under tiden. 5 timmar.

### Kräm:

1. Sjud gulor, socker, citronsajt och skal tills det tjocknar. Vispa hela tiden.
2. Låt svalna något innan du vispar ner det mjuka margarinet.
3. Låt svalna.

Slutligen vispar man grädden och smaksätter med vaniljsocker. Bred över citronkrämen och den vispade grädden på marängbotten. Strö över grov hackad blockchoklad. Garnera gärna med små marsipankycklingar. (Går att frysa)

Smaklig spis önskar  
Claes