

KØKKEN skriveren

Tre i »Fort Muus« fortæller historien om personligheden Jam - Foretrækker det italienske køkken - Herreret og engelsk fødselsdags-plumkage

DE er to, der lader en tredje fortælle historien om en helt fjerde. Forfatterparret Varinka Wichfeld og Flemming B. Muus har endnu en bog under udarbejdelse. Det bliver en bog specielt for hundevenner. Den kommer til at handle om »syltetøj« eller som det hedder på engelsk, »Jam«. »Jam« var navnet på den prægtige schæfer, der indtil for tre år siden var højt estimeret medlem af familien Muus. Gennem mere end et tiår var den ægteparrets bedste ven. Det var en sorgens dag, da den døde. Så kom »Panda« — endnu et eksemplar af racen. Det er ham, der nu får æren af at fortælle historien om sin forgænger. De to har aldrig kendt hinanden, men bog bliver der alligevel ud af det.

— »Jam« var en personlighed! Hverken mere eller mindre! Et herligt dyr — en dejlig fyr. Vi havde ham med hjem fra Sydafrika, og nu ligger han begravet på den lille spanske ø Ibiza i Middelhavet. Vi glemmer ham aldrig.

VARINKA MUUS er født i England. Hendes mor var englænder. Sin egentlige opvækst fik hun imidlertid i Rapallo nær Genua i Italien. Her boede hendes engelske bedstemor.

Flemming B. Muus er københavner. Han fik i sin tid en solid købmandsuddannelse og var i en årrække shipping-mand bl.a. i Liberia. I 1942 indtrådte han i den engelske hær, hvor vi året efter finder ham som løjtnant i The Buffs. Med kaptajnsgrad udnævntes han til chef for de danske faldskærmsstyrker. Ved krigens slutning havde han opnået rang af major i Hendes Majestæts hær. Forinden havde han foretaget adskillige farefulde faldskærmsshop over dansk jord og var blevet optaget som medlem af Danmarks Frihedsråd.

Også Varinka Muus deltog aktivt i modstandskampen. Der kunne skrives bøger om deres oplevelser i de forbandede år — og det er der naturligvis blevet forlængst. Det meste er at finde i Flemming B. Muus' debutroman fra 1950 »Ingen tønder et lys«. Forfatterskabet er siden udbygget med et væld af krigs-, rejse- og drengebøger.

FORT MUUS. har de kaldt deres hjem i Virum. Det er idyl i renkultur. En charmerende mellemting mellem en sæterhytte fra Norge, et velhaverlandsted fra gamle England — og et solidt fort-byggeri fra prærien i »guds eget land«. Bjælkehus i to etager med græs på taget placeret på brinken af en lille sø. Der er »pallader« af »aftegn« om hele herligheden.

Vi drikker en nice cup af tea. I få korte pauser under samtalen forløb fornemmer gæsten en stilhed, man under de fleste andre forhold ville kalde »ildeværslende«. Her er den hyggelig og stimulerende for sarte storbysnæver. Ind imellem afbrydes den af en »sprød klokkeklang« — sådan plejer man vist at benævne den — fra en nærliggende kirke eller af kraftig gøen fra unge hr. Panda.

I et fad på bordet ligger engelske »Muffins«, nogle klakkegelignende tebrød. De er lavet

af 2 kopper mel, 1 æg, 1 spskf. sukker, lidt salt, 2 tskf. bagepulver og 20 g smeltet margarine. Alt blandes og tilsættes mælk, til man opnår den rette grødagtige konsistens. Dejen klattes ud på en pande og vendes, når de første bobler viser sig. Klatstørrelsen er ca. 7 cm i diameter. Serveres med syltetøj til.

ITALIENSK mad hører til Europas fornemste, derom er Varinka og Flemming Muus enige.

Den er veltillavet, fri for overflodigt sukker, og meget ofte indgår der i den en masse udmærkede frugter, som anvendes med stor dygtighed.

Og så gør italienerne noget ud af serveringen, siger Flemming Muus. Det er ikke som herhjemme! Gu'bevares, når vi afholder selskaber her i landet, sker det med alverdens falbelader, men til daglig Så

sku' De se italienerne!

— Deres kalvekød er ganske simpelt prima, og deres mad som helhed betydeligt mindre fed end den danske. Og så pyn-ter det jo gevaldigt på ethvert måltid, at der serveres vin til. Det har de rigtignok lettere ved under de italienske himmelstrøg.

— Vil De rose den engelske mad lige så højt?

— Aldrig! Engelsk mad lavet af rare mennesker i rare huse kan gå an, men generelt ødelægger de maden derovre. — Hvordan i alverden de så end bærer sig ad!

HVAD ville De servere for den bedste venner?

Flemming B. Muus foreslår uden tøven denne herreret: Først suppe kogt på kalveskank. Den skal farves med grøn frugtfarve og stå til afkøling natten over, så den kan ser-

veres en smule stiv og overdryset med hakkede røbeder.

Efter suppen artiskokbunde med hakket hønselever og ristede champignon — og så helstegt, sprød bedekølle med krusmynte-sovs. Oven på dette en miniature østesufle og en dessert lavet af halve appelsinskal-ler fyldt med vanilleis og dækket med et »låg« af varm maring.

— Jeg ville lave en vaskeægte engelsk plumkage! er Varinka Muus svar. Til den skal bruges:

2 kopper mel
170 g smør
170 g brunsukker
3 æg
250 g rosiner
250 g smyrnarosiner
500 g korender
170 gommerans-skål
60 g hakkede mandlar
60 g kirsebær, skåret i stykker

1 tskf. bl. krydderier
¼ tskf. nelliker
1 tskf. karamel
1 spskf. kakao
½ spskf. natron
4 spskf. appelsinsaft
reven skal af 1 appelsin
1 tskf. vanille-essens.

Bland smørret med 1 kop mel. Bland æg og sukker. Bland den anden kop mel med krydderierne. Hæld disse ting sammen og kom frugt, karamel og natron, som er opløst, i 1 spskf. varmt vand.

Bages med 2 lag brunt indpakningspapir i formen i 2½ time i en ikke særlig varm ovn. Der skal helst et lag marcipan ovenpå, og hvis det skal være helt perfekt efter britisk stil, også et lag glasur og godt med kirsebær over.

— Jeg kalder den »fødselsdagskagen«. Laver den kun, når der rigtig skal være fest Lars-o.



Varinka og Flemming B. Muus med trofaste Panda. De glemmer aldrig Jam - nu skriver de bog om hans hundeliv. (Foto Per Wilmann)

HUN, HAN OG HUNDENE