

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Manfred Magnusson*
 Härad: *Bräkne* Berättare: *" Svängsta*
 Socken: *Asarum* Berättarens yrke: *lantbrukare*
 Uppteckningsår: *1965* Född år *1891* i *Asarum*

Effektknivering i pumpa av ohärdat glas.

s. 1-15.

(teckn. i sid. 10-12.)

LMF 129

Kumera förekommer det sällan att kaffe kokas på pumpa, det finns dock en och annan äldre person som använder denna metod.

För i tiden var man i allmänhet övertygad om att pumpan gav det bästa kaffet. Pumpan var därför mycket vanlig, men då billiga aluminium och emalj kittlar kom till vid skelskiftet avtog pumpans användning, men den finns dock i hemmen skulle man nämligen ha ett gott kaffe pluckade man fram pumpan, men i vardagslag och då det var bräddan tog man till kitteln.

En av orsakerna till pumpans tillbakagång var att kokesrens ringar byttes mot kokeplatta, då kom de plåstipade kittlarna i bruk, dessa var då mera lämpliga än pumpen. och risken att denna skulle gå i sönder förut.

Bruket av pumpa här på landsbyggen torde ha

10/1-65

börjat i och med näringsfrihetens tillkomst på 1860
talet, handelsbod fick ju då öpnas var som helst,
och saluhållandet av pumpor ^{var} då till. Förut hade
pumpor förekommit mest i städerna, att köpa en
så skön sak och transportera den kanske mittals
gjorde man inte gärna, man vidhöll den äldre
metoden med förtunt kopparkittel.

Vid rikelskiftet kunde äldre personer, alltså födda
i början av 1800 talet, berätta att kaffet inte var
någon daglig dryck i deras barndom, endast på
helgdagar och högtidliga tillfällen druckes kaffe, i
vardagslag höll man sig till mjölk, mjödricka och
brännvin. Det var först sedan kaffelinorna blev
lätt tillgängliga i och med lanthandeln som
bruket av kaffe blev mera allmänt.

2.

oftt i hemmen gjordes dricka kaffe ur kittel, om än
pumpor fanns, förekom både före 1900 och 1925.

Hadde man brätten tog man, som förut nämmts,
till kitteln, den var mera lätthanterlig och säker.

Efter 1920 kom pumpen mer och mer ur bruk,
den ersattes av den planslipade kitteln. Så man
skulle bjuda gäster kunde man dock ta fram pumpen,
den gav ju ickefall det bästa kaffet, men efter 1920
blev även vid dessa tillfällen kitteln rådande.

Vid sekelskiftet var pumpen allmän, dock
fanns äldre pumpor som helst använde kittel, de
var rädda att pumpen skulle gå sönder.

Kumma är bruket av pumpa, i stort sett, borta.
Det torde knappast finnas någon hushållning som
har pumpor att sälja.

Här i vårt hem kokades kaffet på pumpa tills om-
kring 1930, då fick kokspisen platta och därmed sattes
pumpen undan och har sedan inte beaktats, den
ersattes med emalj kittel.

Våra barn som bor här i vintern kokar kaffet på kitchel, de har elspis och har aldrig försökt koka med pumpa.

Med pumpa menas alltid en sådan av glas. Det har någon enstaka gång förekommit pumpor av koppar eller emaljgods, men de kom aldrig i nämnvärt bruk.

Här i orten gick pumpor under namn av kaffe-flaska. Företelet kallades kaffe-fodral oavsett materialet, det var en tillbehör av.

Kaffe-kitchel = Kaffe-kittel av koppar, aluminium eller av emaljgods.

Kaffe-potter = Kaffe-kitchel på ben av järn, att koka på i öppen spis.

Kaffe-panna = Benämningen förekommer inte här.

4. Kaffe-kanna = Kanna av porslän eller metall, var i kaffet slägs för att sedan serveras på bordet.

Trappkopare = Namnet uppkom då kaffet brygdes
kokas med elektrisk värme.

Trappkanna = Trappkittel.

Trappställ .. Förekommer inte här.

Trappkittlen av aluminium förekom omkring
1920-talet men bruket av dessa kittlen blev inte lång-
varigt. Kittlen blev snart inuti och det uppstod en
änsikt att den metallen var hälsofarlig.

De första pumporna eller kaffekulorna var av vitt
glas, och kunde vara av olika storlekar. Man bedömde
storleken av det antal koppar kulan rymde. De minsta
var nog inte större än fem koppar och de största rymde
rörde sig om femton koppar. Kulorna var runda i
botten och med snaggig kant på kalven, de var rätt
ömtåliga. Från mot 1920-talet kom kulan med
inätbuktad botten, lilafärgade och med slät kant
på kalven. Dessa kulan var betydligt starkare än de vita.

Kulans öppning täcktes antingen med en kork,
propp av tyg eller en därtill avsedd blockhylsa,
alla dessa typer förekom samtidigt.

Inköp av kulor gjordes i någon lanthandel, i
många sådana affärer sågtes kulor uppbängda
i fatet. Priset rörde sig om 40 öre för de små
kullarna och en krona för de stora. Vid inköpet
knackade man på kulan, ljudet kunde då till-
kännagge om någon bräcka fanns i glaset, detta
förfarande var mycket tillförlitligt. Om glaset var av
soda eller blyglas fäste man sig inte vid.

De så kallade glasknallarna, som körde
omkring och försälde glas förde inte med sig
pumpor, åtminstone inte i större partier, pumporna
tog för stor plats i deras bär. Dessa knaller hade
6. mest husgerådsglas såsom, kakfat, kottar, ljusstekar,
sockerskålar, assietter o. d. Champglas hade de med

7. sig i alla storlekar och fasoner, detta var ju också en
vara med stor ätgång. Det var från de smäländska
glasbrukarna som dessa knaller kom ifrån och de var
i de flesta fall smäbrukare, boende i glasbrukens när-
het. Glaset var förpackat i stora långa lådor, placerade
på en lätt vagn dragen av en häst. Då laget i lådan
böjades rima beställdes en ny rida att sändas från
bruket till en uppgiven järnvägsstation och då
knallen kom dit bytte han lådan, den första gick
tillbaka till bruket och sedan fortsatte han med ett
nytt lager. Stigast bestämt försäljningsområde hade
han inte haft, försäljningen skedde nog med brukets
rättigheter, med hjälp av sitt smäbruk kunde han
nog livnära sig ganska bra. Då första världskriget
kom måste glasknallen sluta, det blev för oantän-
dligt med mat och foder till hästen. Vidare kom nya
försäljningsmetoder med resande till.

Den siste glasknallen sigs här omkring 1913.

De sålde mest till handlare, då de gjort några
resor blev de bekanta med varandra och kunde
göra rätt ansevärda affärer.

Handlaren köpte pumpor direkt från glas-
bruket, där de förpackades i standardförpackningar,
stora trälådor där olika storlekar var blandade.

Handlaren hade att välja ut en sådan förpackning
som var passande för honom. Ofett glas förpackades
i slagtröskad hölm.

Försäljning av kuler på marknader torde inte
förekommit här i orten, det var som föint namnets
lanthandeln som sålde sådana. Numera finns nog
ingen lanthandel som har kuler att sälja. Skall
8. sådant inköp göres nu måste man vända sig
till någon specialaffär i glas.

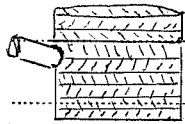
Stigen som nu förtiden kallas kaffe på pumpor

käper kanske denna på apoteket där de försäljes
under namn av medicinglas. Dessa pumpor eller
kulan är av mycket god kvalitet, starka och hållbara

Chågen särskild vörd av pumporna före-
kom inte, ej heller några särskilda försiktighets-
åtgärder, men rotet på kulan togs inte bort, det
ansågs att rotet styrkte hållbarheten. Då man ren-
gjorde kulan sköljdes den med vatten en eller
ett par gånger, innan man bøjade kokningen,
detta upprepades ofta. Kulan kunde gå ränder vid
någon av de fjästa kokningarna, men bøjade
man försiktigt kunde den sedan vara länge, kulan
färvades i ett därtill avsett fodral av korgtyg
eller av metall.

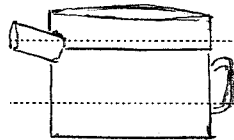
9. Det äldsta fodralet var en rund korg, helt med
lock. Förmicklad plåt blev med tiden det vanligaste
Det hela hade sin plats i köksgården eller på en

kylla i närheten. En del äldre personer bäddade ner
fodret med kulan och kaffet i i sängen
där höll sig kaffet varmt länge och kunde
togs fram då någon påstär önskades.



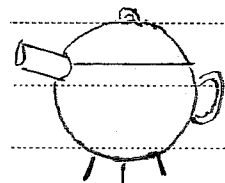
Tung.

De förmåklade fodralen var av två
slag, ett cylindernormigt och ett klot-
nunt, detta sistnämnda stod på tre fötter
och användes som kaffekanna vid bordet.



Krickel

Inköp av fodret gjordes i lanthandeln
eller i någon järn eller besättningsaffär.
Endigen importerades de från Tyskland.
Tungfodralen tillverkades av ortens kung-
makare.



Krickel

I botten av fodralen lade man något cylle.
likaså i locket, kaffet höll sig därmed varmt
länge. Fodralen av metall hölls alltid blanka
och fina. De fodret som höll värmen bäst

Var de cylinderformade och de var mest i bruk.

Man använde helst rumpkott fin en kittel, utom då något extra gott kaffe skulle lagas, då tog man rent vatten, men då gick det också åt mura bönor.

Koffet kunde rostas på en vanlig stekplåt med

lock över, men det

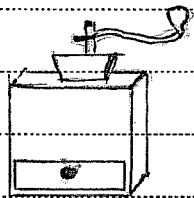
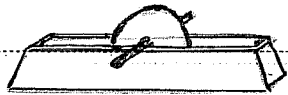


fanns kafferostare att köpa, dessa var tillverkade av järnplåt i form av en låda med skjutbart lock.

Plåt var fäst på ett långt skaft och kunde därför hejras över öppen eld. Rymden var så där ett korns kilo, man köpte alltid rostet kaffe, att köpa rostet var slarv och misshushållning.

Kaffebönorna krossades i mortel eller

11. genom att culla en flaska över dem, på något hårdt underlag. Den första kaffekannen var av enkelt



konstruktion. I en planklit var en
rännare utholkad och i denna rullade
man en därtill passande trilla med
handtag. Då man tryckte ner trillan och
lät den rulla i skåran, krossades bönorna.

I sedermera hemfabriksgjorda kaffe-
kvarnar. Den vanligaste var en trillkvarn, inom
i denna var ett krossverk placerat. Detta
var en refflad ring och i denna en refflad
korn. Kornen var förbundna med en vev, då
alltså vevens drag runt gick kornen runt i
ringen, bönorna samlade sig i refflarna och
krossades för att sedan samlas i en lida i botten
på kvarnen. Ringen och kornen var av gjutjärn.
Det hela var ställt ut för gröns eller finare mal-
ning.

Swagat och tillsetur för att drugga ut bönorna panna

av många slag. Den vanligaste här i orten var cikoria.
Denna såldes i cylinderformiga förpackningar om två
eller fyra hekto. men man böjt ut en bit och stoppade
på kulan eller kotteln tillsammans med bönorna.
Cikorien var tillhandad vid Per Ficks fab. i Skelmår.

Här fanns det kaffeersättning som kunde
användas enbart alltså utan bönor, den ersättning
som var mest i uppet var Katorinakaffe, detta var
tillhandat av rostet korn, kanske med tillsats av må-
ggt kaffeextrakt. Detta kaffet användes till och med
vara hälsosamt.

Under första världskriget tillhörde en lång rad
av ersättningsmedel tillhandade av skollan, rostade
socker eller foderbetor o. d. Här på landsbyggen blev
den mest gängse ersättningen rostad råg, ett i
och för sig bra och ofarligt ersättningsmedel.

Till kaffekulan hörde en därtill använd

bratt av vittblekt, liten kant med stor pip.

På kaffet kokades på kula ställdes denna djupt ner, då kokningen började lyftes den upp och en eller två ringar lades på så fick den stå tillfredgen långt sig då var kaffet färdigt. Tulen lyftes med en grytlepp eller en trasa. Skumningsmedel av torrt lutfiskskinn användes, dock sällan här i orten.

Äfvel har jag kokat kaffe på kula, sedan användes ofta här i vikt hem. tills fram mot 1930 tallet.

Som ung var jag ofta kaffe kokas i kula på trösket i öppen spis, oftast var dock kitteln i bruk. ämningsmannen har äldre minniskor.

Trögkokkula har jag inte sett, men väl kaffekula av smalt, fast de var sällsynta.

Vid sekelskiftet kunde man få se en kaffekula använd som prydnad i trädgårdar. Man lyste s. k. blåelva (en fågel som användes vid förhörning av

gardiner o. d) i vatten och stöjde kulan med detta, den bli färgen fäste sig då på innerviden, sedan stack man en köpp inne bland blommorna och satte kulan på den, man fick på så sätt ett blitt blott bland blommorna.

På senare tiden försöker kaffekulan vid tillverkning av kulan som prydnad på grindstolpar. Man fyllde en kula med cementbruk och då detta stelnat slog man vänder glaset, putade ^{cement} kulan och hade den sedan som prydnad på grindstolparna. Ett billigare sätt än att låta någon stenhuggare göra kulan.