

ACC. N:R M. 16522: 1-7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Ellen Ivarström, Malmö*
Härad: *Bräkne* Berättare: *" " "*
Socken: *Hälsaryd* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1965* Född år *1898* i *Hytasö, Hälsaryd*

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.
s. 1-7.

LMF 129

Skriv endast på denna sida.

Kaffekekering i pumpa av oihärdat glas

Uppteckningen avser förträdesvis Stålhagens skär-
gård, för 1940. Benämningen pumpa förkom iut,
det lilla kaffeflaska och den benämningen kommer
att användas i uppteckningen. Upptecknaren vet
nu endast en person (i Karlshamn) som kokar kaffe
på flaska. Det sädes alltid att kaffe kokat på
glas bliv godare. Kaffeflaska var aldrig vanlig
i skärgården. Om uppt. morfars ^{svägerska} ~~mor~~ har det
berättats att hon hade en kaffeflaska som hållt
i 18 år. Hon skulle ha köpt den när hennes
älska son föddes 1879. Tråkigt kokade hon
koffet på kittel och hällde det på flaskan.
a) ja, b) ja, c) ja. Man hade drack kittel-
kaffe sjötv och bjöd främnande på sådant
fram till 1940. Iuppt. kun kokades kaffe på
flaska i hland, mest användes kittel.

14/12-65

Kaffe-flaska fanns i uppt. hem från 1910 och
även ~~hos~~ hos morföräldrarna, där uppt. emellertid
aldrig sett att det kokades kaffe på den.

Utän den användes mest för att kalla kaffet
varmt, t. ex. vid utmärken, när ingen var inne
och höll eld i spisen. Kaffe-flaskan 'bäddades ner',
breddes över med en filt. Uppt. har aldrig använt
kaffe-flaska i eget hushåll, använde bryggning.

Benämningar: pumpa, se föregående, Kaffe-kittel,
att koka kaffe på, kaffepetter, emagierad kaffe-
kanna, sumpan kokades av, bönomna lades på
petter och arkaket kändes på, och fick koka,
metoden mindre vanlig, kaffepanna, kokare,
hurra, förhåll ej i dialekten. Inne kaller kaffe-
ställ, vilket kanske motsvarar kaffeservis, kaffe-
kanna, gräddsnipa och sockerkar, av porstina
eller mickel. Kulorna-flaskorna, endast en
stortk^{vanlig} typ, c. a. 1 1/2 l. vanligen, mätt aldrig

nämnda, andra storlekar har uppt ej sett
användas. Form: De första uppt. minns var
hulrunda, senare med inåtkuktad botten,
som ställas ovanpå spisringarna. Glasets kant
var naggig. Färg: ofärgat vaufigast, svagt
brun och lila förkom, de ansågs vara starkare
locke: a) kork, vaufigast, men även prappar av
lyg förkam, övervirkade med ullgarn, ihland.
c) hatt av samma material som fodralet sattes
över korken. Inköp: Kaffeflaskorna köptes i
Karlskamm, speceriaffären hade dem hängande
i taket, några med bet. härdad har uppt ej sett.
Någon slags prövning av glas, aldrig omtalad,
inte heller blyglas, sodaglas. Glasknallar aldrig
omtalade, inte heller något om rum som sålde
kaffeflaskor på marknader. Åtminstone några
speceriaffärer i Karlskamm sålde kaffeflaskor
fram till 1940, obekant när de slutade.

sälja dem. Vård: Föriktigt var alltid nöd-
vändig vid användning av kaffe-flaskor,
nya sattes på svag eld första gången. Allt som
stärkte glasat har uppt. ej hört talas om.

Kaffe-flaskorna sattes alltid på elden med
kallt vatten, bönorna kunde läggas på sam-
tidigt eller när vattnet kokade. I de fall
där sumpan kokades av på kittel och bönorna
lades på flaskan, jfr. kaffepeltar, fick flaskan
först värmas upp med en liten skvätt av det
varma avkaket. Kaffe-flaskorna skötdes av
med vatten, något annat bekändes inte,
då det ej bildades någon beläggning på glaset.
Då de ej användes förvarades de i ett skåp
eller på en hylla i köket. De kunde hålla i
månader, äro vid daglig användning,
eller på sinder första gången de användes,
bruts all förpiktighet.

Fodralen: Vackligast, i uppt. karn dom,
bleck, målade el. omålade, senare förnicklad
plåt, andra material förbjudna ej.

Form: Rakt fodral med vidhängande lock.
Finast var s.k. kaffekulor, plattformade av
fornicklad plåt, med 4 fötter, delad, med
gångjärn, halvorna knäpptes ihop på ovann-
sidan. Fodralen köptes i järn el. besätt-
ningsaffären, pris obekant. Vård: På botten och
sidor sylkrasor, där äro papper, som byttes
när det blev för sotigt, då äro sylkrasorna
tvättades och likapå fodralen, invändigt
med soda el. såpavatten. förvaring: se kl 4.
rad 14. Den förnämnda modellen höll värmen
bäst, i kaffekulorna fanns fanns icke plats
för så mycket omställning.

Kokning: se föregående, kaffet rockades
i järnspisugnen, eller i en stekpanna

ovanpå spisen, maldes på kvarn, men uppt.
minns även att kaffet ställes i mortel,
eller i kist på förtänaunda brassades
med en luleg. Alla använde cikoria
av Per Fricks fabrikat, såldes i släcke 15 öres
och 8 öres. Den kom bort under första världs-
kriget och kom aldrig i handel mera. Men
det fanns snare liknande kaffe tillrättning
som kom till användning, mer och mindre.
Obekant när sådan tillrättning kom ur bruk
för alltid. Vid kokning på kittel kunde det
kokas flera gånger innan pumpen hällades
kort. Kaffebott användes inte i uppt kam-
dom, den kom snare, en vidkalsad bleck-
kratt. Kaffeflaskan fick aldrig ställas djupare
än att vattnet stod över ringen den
vilade på, då gick botten ur den och sam-
ma var förhållandet om den sattes på

elden med gammal pump i. När vattenet
kokade lyftes flaskan högre upp. Kaka skulle
kaffet alltid, längre el. kortare tid. Berömd
på en konoma lades på kallt el. kokande
vatten. Kaffeflaskan lyftes aflast med
förklädes snickben, grytlappar var inte
vanliga i uppt. hvarndom. Nymt. har aldrig
sett kaffe kokas på kaffeflaskor öfver
öppen eld. Däremot gick det bra att an-
vända dem på primuskök, med en spis-
ring under. Kaffeflaskor av kappor fanns,
uppt. vet att sådana användes av kvinnor
som satt i små bodar och sålde kaffe.
De var utskäddade i stora korgar, varför
deras storlek är obekant. Bruket att använda
kaffeflaskor kan väl skärgårdsborna ha fått
från Karlskrona.