

4

ACC. N:R M. 16523:1-9.

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Gösta H. Dahl, Ronneby*

Härad: *Medelstad* Berättare: " " " "

Socken: *Ronneby* Berättarens yrke: *Löpman*

Uppteckningsår: *1965* Född år *1910* i *Ronneby landsf.*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas. s. 1-9. LMF 129

Skriv endast på denna sida.

M.16523:1.

Landskap: Blekinge
Medelstad
Härad:
Socken: Ronneby-
Uppteckningsår: 1965
Berättare: Gösta H. Dahl
Berättarens yrke: köpman
Berättarens adress: pl 3032 Ronneby
Född år 1910 i Ronneby landsförs.
Upptecknare: Gösta H. Dahl

Att koka på "flaska" som man sade i denna del av landet, när det gällde att tillaga kaffe, är en sed som är starkt i avtagande sedan flera år tillbaka. Än finns det människor som fortfarande använder pumpa, särskilt då på landsbygden. Men i så fall sker nog kokningen på en sådan av härdat glas. De gamla vanliga pumporna av vanligt glas är nog helt borta, därför att de visade sig föga hållbara. Dessutom kunde det vara förenat med stor risk när pumpan gick sönder med det skållheta kaffet. I vårt hem använde vi dock alltid pumpa. På tjugotalet och tidigare var det att köpa pumpa nästan varannan vecka. Men då var det lätt att förse sig med en sådan, de fördes i varenda lanthandel och kosta bara några ören. Ett bra knep att få pumpan att hålla längre var att vira halsen med snöre. Man började vid halsens bas och virade tätt ända upp. Flaskan blev därigenom också bättre att ta i.

"Flaskkaffet" ansågs mera "rensmakandes" än kaffe kokt i en vanlig kittel. Många hade bestämt för sig att kaffet blev bättre. Man använde sig av olika metoder när det gällde att koka kaffe på pumpa. En del lät vattnet koka upp på en vanlig kittel varpå man höll det skållheta vattnet i pumpan och sedan "lade på" böror.

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

9/11-65

M. 16523 : 2.

Landskap: Blekinge Berättare: Gösta H. Dahl
Härad: Medelstad Berättarens yrke: köpman
Socken: Ronneby- Berättarens adress: pl 3032 Ronneby
Uppteckningsår: 1955 Född år 1910 i Ronneby landsf.

Upptecknare: Gösta H. Dahl

Man kokade naturligtvis alltid på "sumpen", d. v. s. lät kaffet från föregående kokning finnas kvar, varpå man sedan spädde på med nytt kaffe. Det skulle ha ställt sig alldeles för kostsamt att ta nya bönor varje gång man kokade kaffe. Kaffet var dyrt - på tjugotalet mellan 2 och 4 kronor pr kg. Hemma använde vi förhållandesvis dyrt kaffe, upp till 4 kr pr kilot och det gällde att spara. Vissa bönder kunde låta sumpen från söndagskaffet vara kvar hela veckan; man lät kitteln ständigt stå kvar på spiseln så att man alltid hade "kaffe" till hands, om man ville bjuda någon backstukvinna el. motsvarande på "kaffe". Denna dryck föreföll så skällhet - förmodligen därför att den bestod mest av grumsigt vatten - att vi barn knappt kunde dricka den, i varje fall inte annat än "på fat" Kaffet var, som sagt, dyrbart och ofta hade man inte råd att köpa kaffe utan brände råg istället och kokte på den. Det kallades rågkaffe. Det smakade naturligtvis inte kaffe, snarare var det litet beskt beroende på att rågen var bränd så pass mycket att vatten tog smak av den. Så lade man på zikoria, knep av en bit av en stång och lade på. Det var dels för att drycken skulle få bättre färg, dels för att ge den smak.

~~Den husmor som kokade kaffe av den typ som ovan beskrivits använde aldrig~~

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

2)

M. 16523:3.

Landskap: Blekinge Berättare: Gösta H. Dahl
Härad: Medelstad Berättarens yrke: köpman
Socken: Ronneby- Berättarens adress: pl 3032 Ronneby
Uppteckningsår: 1965 Född år 1910 i Ronneby landsf.
Upptecknare: Gösta H. Dahl

pumpa i vardagslav, knappast ägde hon förresten en sådan tingest. Hemma använde vi emellertid alltid pumpa både till vardags- och fest. Enda skillnaden var att vardags kokte vi på sumpen ofta, medan vi om söndagarna eller när det "kom främrat" alltid satte en ära i att bjuda på verkligt drickbart kaffe, rent från sump och kokat på rent, kallt vatten. Vi hade gjort den erfarenheten att då blir kaffet bäst.

I vårt hem fick vi den första härdade kaffepumpen någon gång under kriget, på 40-talet, vill jag minnas. Det var svårt att få tag i den men vi lyckades till slut få köpa en som kanske blivit över i någon butik. Den är ytterligt hållbar, tillverkad i Gena, om jag inte minns fel, och den håller än efter så många års användning. Men, vi använder den inte sedan våra föräldrar gått bort, tycker liksom att kaffekokningen blir för omständlig på något vis. Det är tio år sedan vi bortlade den metoden att koka kaffe.

På den tiden vi kokade kaffe på pumpa använde vi en vanlig vedspis med ringar. Men pumpan satte vi direkt på hällen sedan vi fått kokplatta i slutet på 30-talet. Dessförinnan tog vi bort endast locket

3)

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M. 16523: 4

Landskap: Blekinge Berättare: Gösta H. Dahl
Härad: Medelstad Berättarens yrke: köpman
Socken: Ronneby Berättarens adress: pl 3932 Ronneby
Uppteckningsår: 1965 Född år 1910 i Ronneby socken

Upptecknare: Gösta H. Dahl

från spiseln.

Att koka el. rättare tillaga kaffe på annat sätt än på en vanlig panna, d. v. s. kittel hörde till ovanligheten. Det var endsst husmöd- rar som fäste särskild vikt vid sin matlagning och sina hushållsbestyr över huvud taget. Ofta gick man annars efter gammal slentrian.

Vad jag och vi här i socknen menar med pumpa är alltså en rund, klöt- rund flaska av glas med relativt lång hals. Den måste vara av glas. Egentligen användes detta uttryck inte så mycket här, man sade lika ofta kula, kaffekula. Och fördralen man förvarade flaskan i, kallade korg, även om det inte var en korg i vanlig bemärkelse utan kanske bara av bleck med lock och gångjärn.

Här kokades vanligen kaffet på en "kaffetjätel" d. v. s. kaffekittel. Men var man på gott humör och i något glatt sammanhang sade man "kaffehärra" d. v. s. kaffehera. "Sissa - sätt pau kaffehärran så faur vi en kaffejök!"

Kaffekulans storlek stod i viss relation till familjens storlek, om man använde kulan dagligdags, vilket var relativt sällsynt. Ofta var kaffekulan på en liter ungefär och användes då när det skulle vara särskilt fint el. då två el. tre vännor råkades för en kaffestund. Dessa kaffekulor varie-

4)

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M.16523:5.

Landskap: Blekinge Berättare: Gösta H. Dahl
Härad: Marknad Berättarens yrke: köpmän
Socken: Ronneby Berättarens adress: pl. 303A Ronneby
Uppteckningsår: 1965 Född år 1910 i R.-by förs.

Upptecknare: Gösta H. Dahl

i storlek, från bara några koppar till kanske tre liter. Vi hade emellertid det intrycket, att de mycket stora flaskorna höll sämre, särskilt ömtåliga var de vid halsens bas. Fyllda med vätska blev de sålunda för tunga för det tunna materialet.

Kulorna var alltid helrunda och hade en svagt inåtbuktad botten. Glasets kant var eftervärmd och jämnad, aldrig bara avklippt och ojämn. Kanten var en smula "viken". d. v. s. en aning tjockare.

De kunde ha två olika färger. Oftast var de av ofärgat glas, men det förekom ljusröda, vilket var den vanligaste kulören, men det fanns också svagt ljusblåa. De ljusröda fick gälla för att vara bra flaskor som höll längre, men erfarenheten visade dock, att färgen icke hade någon betydelse för hållbarheten.

Att få en kork eller tapp el. något som kunde täcka halsmynningen var ofta ett problem. Sådana fanns nämligen i regel ej i handeln utan man måste själv tillverka en. Då tog man en kork av lämplig storlek och kädde över med gyg och fick på så sätt en kork som slöt tätt. Men korken blev ofta smutsig och dan och så fick man tillverka en ny.

5)

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M.16523:6.

Landskap: Blekinge Berättare: Greta H. Dahl
Härad: Medelstads Berättarens yrke: köpmän
Socken: Panuelup Berättarens adress: pl. 3033 Panuelup
Uppteckningsår: 1965 Född år 1910 i R.-Lag förs.

Upptecknare: Greta H. Dahl

Män de som hade råd att köpa en fin kaffekorg eller ett fördral till kulan - det fanns sådana av nickel och som stod på tre ben - med ett sådant fördral följde som regel en kork fastgjord vid fordralet medelst en kedja.

Kaffekulorna inköptes i närmaste affär, ofta hade lanthandlarna stor sortering och som de t. o. m. skyltade med, vilket tydde på att det var en relativt stor artikel - knappast förvånande förresten med tanke på den ohärdade kaffekulans korta livslängd.

De härdade kaffekulan var dubbelt så dyr som den ohärdade. Men den ohärdade köptes i alla fall mest. Men det berodde nog på att folk inte hade reda på att det fanns härdade kulor eftersom lanthandlaren sällan el. aldrig förde sådana i lager.

Man kunde omöjligt känna på glaset om det var starkt. Kvaliteten fick man först reda på, när man stod där vid spisen med flaskhalsen i näven och gla sskärvorna och kaffe kokade i en pöl på spisen. Sådant kunde hända mest varje vecka, om man använde en flaska av ohärdat glas.

Som kaffepumpen var så ömtålig sköttes den försiktigt och man handskades

6)

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M. 16523:7.

Landskap: Blekinge Berättare: Gösta H. Falck
Härad: Marstrand Berättarens yrke: Köpman
Socken: Ransekly Berättarens adress: fl. 3032, Ransekly
Uppteckningsår: 1965 Född år 1910 i R.-by förs.

Upptecknare: Gösta H. Falck

i enlighet härmed. På kaffekorgens botten lade man flera lager av tygbitar, gärna sådana av ylle och på flaskan höljde man sedan likadant tyg, mjukt tyg, men först ett lager papper ämnat att isolera och sålunda hålla kaffet varmt en längre tid. Sedan betydde det föga vad för slags fordral man använde sig av, men det skulle helst var lätthanterligt och kunde det så vara snyggt också så mycket bättre.

Kaffeflaskan rengjordes inte på annat sätt än att man bara sköljde den insides, man vågade helt enkelt inte diska den för den tålde ju knappt att ta i. "Man får sjöta dänn som ett suett agg" menade man, så ömtålig ansåg man den vara. Hemma använde vi till vardags, som sagt, pumpavkok från kitteln. Detta av två skäl: Dels därför att det blev billigare så, dels därför att vi ansåg risken för en olycka med flaskan vara mindre. Att hälla kallt vatten på glasflaskan skulle varit liktydigt med att ha snder den, trodde vi, därför kokade vi också upp vattnet på kitteln först, även om vi inte använde sumpavkoket. Tratten vi använde var en vanlig tratt av bleck, på senare tid blev det en av emaljerat gods. Kaffet fick koka ungefär en

7)

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M. 16523: 8.

Landskap: Bläkinge Berättare: Olof H. Dahl
Härad: Muddelared Berättarens yrke: köpmän
Socken: Lannely Berättarens adress: fl. 3032 Lannely
Uppteckningsår: 1965 Född år 1910 i R.-by landsf.
Upptecknare: Olof H. Dahl

kvarts timme, sedan vattnet kokat upp på kitteln.
Kulan avlyftes från spiselns med hjälp av någon av tygbitarna som lades över flaskan i korgen. Och vi för vår del använde aldrig något klaringsmedel utan kaffet fick stå en stund för att det skulle "sjunka". Vi känner inte alls till att någon skulle våga ställa en kaffepumpa på en trefot eller liknande över en öppen eld.
Vad beträffar kaffet som sådant så köptes det i affär. Det fanns folk som köpte orostat kaffe och rostade det själv. Då köptes i allmänhet större partier och det var naturligtvis mest bönder och andra med sinne för ekonomi och med större hushåll. Alltid användes omalet kaffe, det malda höll sig inte, menade man utan aromen försvann fort. Man hade kaffet i en burk på ett halft kilo ungefär och med tätt åtslutande lock. I burken förvarades också måttet med vilket man mätte ut den mängd kaffe man skulle använda pr kokning. Så malde man på kvarn - den här malningen var säkert något av himmelsk musik för tiggaren eller luffaren, som satt och var kaffesugen. Några mätte ut kafferansonen med hjälp av kaffekvarnen. Man proppade kvarnen full med kaffe - vilket dock inte var tillräckligt

8)

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M. 16523:9

Landskap: Blekinge Berättare: Gösta H. Dahl
Härad: Medelstads Berättarens yrke: köpman
Socken: Ronneby Berättarens adress: pl. 3032 Ronneby
Uppteckningsår: 1965 Född år 1910 i Ronneby landsf.

Upptecknare: Gösta H. Dahl

för att få ett riktigt gott kaffe, men man gjorde så och det kallades att lägga på "en skruv". Att använda en hel skruv kaffe för kokningen ansågs dock av många att vara generös och det var det kanske med tanke på vilket kaffe man då för tiden kokade i gårdar och stugor.

9)

Ifyll endast ovanstående uppgifter!