

ACC. N:R M. 16524:1-10.

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Ida Mattsson, Tving*
Härad: *Medelstads* Berättare: " " "
Socken: *Tving* Berättarens yrke: *fröken*
Uppteckningsår: *1965* Född år *1891* i *Tving*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffeokning i pumpa av shärdal glas. s. 1-10. LMF 129

Skriv endast på denna sida.

I mitt föräldrakam i min barndom då
hadde vi en uppen spis då hadde mor
en kopparkittel med tre ben i under den
satte hon derät på glöden när hon
kokade kaffe. Sedan övergick hon till
en kopparkittel utan ben den satte hon
på en trepot på glöden. På den tiden
fanns inget rostet kaffe o köpa utan
man fick köpa rått och bränna hemma
så länge man hadde uppen vedspis
så brände man derät över lagen. Då
fanns kaffebrännare då var en liten
fyrtakig plåtåda med ett lock på som
man fick skuta fram och tillbaka och
så var där ett långt skaft på bränn
aren den riste man fram och tillbaka
över elden till kaffet blev rostet. Så
fanns då små kaffekvarna till att

13/12-65

ACC. N:R M. 16524:2.

epitet
stobes

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

måla kaffet på då var många som
använde rostade rog till att dricka
ut kaffet med. Sedan gick man
kaksper i köket järnsper då brände
man kaffe i ungen på ett bakspjäll.
Sedan övergick man till en kaffe-
kruva av koppars förtord inuti
men den var så svår & göra
ren den erjade inuti så kaffet
blev giftigt så då var farligt &
dricka då den blev sjuk av
då. Sedan kom kaffeharman av glas
till stor glädje för alla kaffemän.
Den köptes hos handlaren på
orten hur mycket krusen innehöll då
räknades i koppars då var små krus
som stort innehöll en fyra fem
koppars man så var då också

ACC. N:R M. 16524:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Stora som innehöll nyttill till kaffe
kaffar då var kalaskestar som
användes blott vid kalas såsom bröllop
begravnings läsmöte o sådant. För att
veta hur många kaffar till den innehöll
så tog den ett måttband och mätte
runtom på mitten och så räknade
den ut då på så vis. De första
kafforna som kom ut var runda och
vita då fick man ta av en ring på
spisen när man skulle koka kaffe.
Sedan kom då ut kaffor av hårdat
glas som var tillfångade som hade
plan botten så man kunde sätta
den upp på spisen. När man skulle
koka kaffe så skulle man syna den
noga där kunde vara luftbläsor i
glaset och då gick den sönder

ACC. N:R M. 16524:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

medelarna. Man fick en rätt stor vit
kanna för 25 öre och för hårdat glas
samma storlek fick man betala 50 öre.
Den vita kulan var endast
arklippt och därför naggig men
den hårdade var eftervärd och där
för fäm och fin. Den hårdade kulan
som hade plan botten köpte man mest
där kunde man sätta i från sig
var som helst och den stod upprät.
Den största kulan jag har sett innehöll
15 koppar den var av hårdat glas
med plan botten den ägdes av en
katersta som gick bort och lagade
till kulan och den minsta kulan
som innehöll blott 4 koppar ägdes av
en gammal gumma var närmaste
granne. När man hade köpt en

ACC. N:R M. 16524:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

my höra så skulle man ta björkarkor
o lägga i na och så tog man riktigt
nett ratten o äste på också skulle
då ska dra en hel dag innan man
sköljde väck då ock använde na
första gången man kokade kaffe på
na skulle man ha mycket svag eld
ju tidigare kulan blev ju längre
höll den. Så förs kulor som gick
söder första gången man kokade
på dom men så kunde då vara
kulor som höll ett halvår och
längre. Man sköljde kulan var gång
man kokade kaffe men man gänc
jorde man den ren med askelit.
Kaffekorg kallade man pöderalett till
kulan. Dom första kaffekorgarna jag
minns var av plåbad vidkräppa dom

ACC. N:R M. 16524:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

tog smala raka vidskäppa så skalade
dom och jordes släta o fina sedan
färgades dom röda och gröna Sedan
flätade dom kaffetorga av dom då
var i allmänhet skuggiga bara som
jorde dom. deras makar gick omkring
och sålde dom den första kaffetorgen
vi köpte gav vi en krona för. Sedan
tog fabriksarna vid och priserna steg
Dom jorde enkla kläckorga också
aluminium och nickel alla med lock
på. Men dom jorde också så fint som
selverkorga men dom hade en annan
fasan då var två kuptiga halvår med
gånjärn vid och två mandag till att
fälla ihop och så var där två till
flaskhalven och tre ben i under. Men
dom köpte endast av rika personer.

ACC. N:R M. 16524:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På den gamla öppna käftspisarna
var inredd en nisch som de
fjärvarade kaffeborgen i för då skulle
hålla sig varmt. När sedan järnspisen
kom så hade man en järnkött
som man satte kaffeborgen på i botten
på kaffeborgen hade man först ett
pappor och oranpå då en ylletråda
oranpå flaskan hade man ett litet
täck förberdigat av olika lappar och
som påder en ylletråda som stoppning
hade man uppkarlad ull och så
sydde man som när de sicker ett
täck i då end hörnet gjorde man ett
hol för kaffekatsen med då inlägget
och så en aluminium korg då höll
kaffet sig varmt mycket länge. Så
hade man en kaffeplagg i flaskhalsen

ACC. N:R M. 16524:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

dä var gamla gummar som förpär-
gade dem de kretade till en liten trä-
plagg och klädde den med tyg sedan
sydde dom en liten dyna av tyg och
broderade den lite med syllegarn och
satte ett litet ryck omkring sedan
linnade dom fast dynan vid dem
ens ännen av pluggen. Sedan gick dom
omkring och sålde dom 25 öre hög
dom. Senare tillverkade fabrikerne
mått av metall vanligen nickel som
man köpte och la över kaffebalsen i
stället för pluggen den var renligare
ansåg man. Gladde man rådg och
koka kaffet av enbart rent vatten
då blev kaffet bäst men då gick
it flera böror. Så i allmenhet kokade
man kaffe på ar-kak av rump. I om

Kaffesurrogat använde man rog och sia
segoria som man köpte då var en
lång och flat bit man gav 5 öre för
den när man tog av papparet så
var biten kol svart och hård som
socker den klippte man en liten bit
av med en sockertång och la på
rätt som kaffet skulle koka upp. Som
kaffebratt använde man en ved och
tog bläckbratt. Man tog av endast
locket på järnspisen då man kokade
kaffe och då skulle vara svag
eld så inte kaffet kokade över
kaffet skulle koka i tre minuter.
ingen man läfte av då så skulle
då stå och draga litet långt. Som
klarningsmedel använde man
kokade ålarbinn. En del bryggde

ACC. N:R M. 16524:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffet då sa man då malda kaffet
deräkt på flaskan sedan kokade man
upp vatten och läste på sedan skulle
då stå och draga minst ett kvart
då blev då bästa kaffet men då
skulle vara rent vatten. Någon
guytlapp hadde inte fattiga folk dom
titthörde dom rika man tog en trasa.
Lumera finns ingen här på denna
krakten som har någon glaskula då
hände förmånga läkare med både barn
och vuxna igenom skållning också
hög fabrikeria vid och silvverkade
vackra kaffekittlar och kannor av
aluminium och emaljrade och så finns
då porcelins nickel och silverkannor
om då kommer någon prämmande lumera
kokar man kaffe på enbart rent vatten och

lönna