

7

ACC. N:R M. 16526 : 1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Ernst Ljögren, Tomelilla*
 Härad: *Heerestad* Berättare: *" " "*
 Socken: *Baldringe* Berättarens yrke: *smedmästare*
 Uppteckningsår: *1966* Född år *1893* i *Baldringe*

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.
s. 1.

LUF 129

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16526://.

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas har ej förekommit här på orten bland befolkningen. Den första, som jag såg, som lagade kaffe på detta sätt var fru Pettersson på Svenstorps villa. Hon serverade kaffet vid en middag, direkt av pumpan, som kokats på köksspisen.

Bland befolkningen på landet var nog kopparkittlarna att koka kaffe i det mest allmänna. Kaffeböner, cikoria och vatten blandades i kitteln och kokades. Kaffet serverades ur kitteln och när den var tom, fylldes på igen och koktes på nytt. Därefter koktes sumpen ur och tömdes bort. Kokningen skedde i gamla tider i skorsten på grua, köksspisar saknades, all kokning av både mat och dryck skedde där. Sedan ställdes kaffekitteln i kakelugnsskåpet där den höll sig varm, kom främmande på besök var kaffet alltid varmt. Byborna gingo ju ofta och såg om varandra, särskilt när gårdarna lågo i byalag, och då blev det kaffe och gök.

Här på orten lagas kaffet numera på klart vatten och brygges på påse i kaffekanna. Våra barn lagar kaffe på samma sätt, en dotter bor i Baldringe och en i Tomelilla.

Följande benämningar: Kaffekittel, kaffeppetter, kaffekanna. Kaffekokare, sådana som användas av kaféerna som kokar kaffe på förslag.

2/2-66