

ACC. N:R M. 16528:1-7.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Anna Skåhl, Ystad*
Härad: *Ingelstad Järvestad* Berättare: *olika personer; se uppt. bladens*
Socken: *Tranås Stiby* Berättarens yrke: *bakstida!*
Uppteckningsår: *1965* Född år _____ i _____

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffehokning i pumpa av ohärdat glas.

LUF 129

s. 1-7.

Skriv endast på denna sida.

Kaffekokning i Pumpa.

Användandet av Pumpa förskönar ej många på landsbyggen. I Nylad fanns några familjer som använde Pumpan till för ett par år sedan, men fann metoderna för mycket lidande och slitande och övergick till byggnad av kaffet.

I min barndom var det mycket vanligt att koka på pumpa. Min farmor använde alltid Pumpa. Hon dog 1897. I mitt hem kokades kaffet på kopparkittlet. Buret av Pumpa avtog så smärningen. Kändes besvårat det på att det var besvärligt när Pumpan gick sönder under kokningen, det behövdes en vana att handskas med den och reglera värmen i kokspisen. Det var ju lättare att använda kittlet.

När man började använda Pumpa vet jag ej. Jag minns endast att farmor alltid kokade på Pumpa. Möjligen har burret kommit från Småland. Jag hade en fastan som var mejerska på en gård nära Växjö

9/11-65

omkring 1878 och hon förde nog bruket därifrån till
sitt hem i Tevas. Hur man kokade kaffe tidigare,
var nog på kittel ent. gamla teckningar.

Att bjuda gäster på kaffe kokat i kittel var vanligt
även före 1900. både vardags- och kalackkaffe, det senare
skulle vara kraftigare stöns kiltade av orolat kaffe.

Spärr har jag aldrig kokat kaffe på Pungra.

När jag år 1900 fick min första platt, hade jag koppars-
kittel, sen började man bygga kaffe genom jäsa,
nu användes nästan uteslutande Melittafilter.

Kaffepungra är det ej många affärer som har.

Tills för något år sedan fanns de i Sudiums affär
i Ystad.

Benämningar:

Pungra var vanligtvis namnet. Något annat material
än glas vet jag ej.

Kaffe kittel säger man nu allmänt, ty glasflaskan är
mer nu bruk, dessutom förekommer namnen jellen,

"ganna", "koksar", "kunn".

Kaffepumpor sattes i en pumpborg. Förran hade en
vidsborg (flådad) med en waddad gäss. I den hölls
kaffet varmt ganska länge.

En familj i Lihy hade ett mycket vackert födral
av koppar till Pumpor. Fodralet finns ännu hos
en son.

Kulorna.

De voro av olika storlek. Man räknade med hundra
många koppar vatten som kunde rymmas. 10 koppar
var varligt minns jag, något mer än en liter, men
det fanns äro både större och mindre. Något namn
har jag ej hört. Läsmöleskaffe förskom ej ofta i
södra Skåne, men väl "husförhöskaffe" under hösten, då
kokades kaffet i killel eller gryta för att det skulle ricka
till.

Förr: De kulor jag sett voro runda med slät kant
kant.

Färg: Genomskinligt glas, ofärgat.

Lock: Kork omvärd med papper för att passa in i öppningarna. Övre korken var sydd, vikad eller stickad hålla.

Inhåll:

Kulorna köptes hos närmaste handlande. De små kulorna kostade visst 50 öre. Priset var ej högt men dyrt ändå. Ett kvinnolegsorke betalades med 50 öre 1898.

Ordet härdad minns jag ej att det stod på dem.

Köparna knacka på glasen och av blaugra bedöma om godhet var bda. Blyglaset var klarast och avsevärt bäst.

Någon glasfäran minns jag ej. Handlaren köpte nog från glasbruk från Nora Skåne eller Småland.

Glasen var väl packade i papper hö, halva eller kackelbe.

På marknaden såldes kulorna i de stund där det fanns besvär tillräckligt.

Värd: Den nya kulorna värdades upp försiktigt i ena

den sattes på elden. När kaffet kokat en stund sattes pumpan ner i foderat för att sjunka. Man var försiktig att skydda mot drag. Efter ett par ögonblick sattes kokken i. Pumpan rengjordes ofta med sodalut och skjöljdes väl. Lotet på undersidan tvättades bort. Den rena Pumpan sattes i sin korg och in i skaffet. Ibland kunde en Pumpa hålla länge, men ibland gick den sönder ganska snart.

Foderat: Flätverk av vids eller pil. Kopparsoderat. Troligen skulle näver vara älskade omhändertaget fäst ej förekommande i Skåne.

Form: Korg med lock rund passande Pumpans form.

Inköp: Den pumpkorg farmor hade var tillverkad av en blind man i Tranås "Blinda Anders" kallades han. Priset vet jag ej men jag tror han fick ett par hamstichada skruvar.

Vård: I bottnen på korgen lade man ett stycke yllestyg eller flanel. När det blev sotigt tvättades det eller byttes

ett inget soligt underlag. Fodralet var fodrat med lugg som kunde lagas av och töttas och sen förvaras i korgen.

Ett kognarsfodrat stod på en hylla i köket.

Det vadderade fodralet höll värmen bäst.

Kokning. Rent vatten användes till kaffet. Kaffebönorna rostades på ett pannjärn ovanpå spisen som inte för stark värme under jämn omsörning med en träsked till bönornas fått en vacker brun färg. Skede man stekugn i spisen rostades de på besparnaren, omöjligt ofta för att få jämn rostning. När bönorna svalnat något hällades de i lock med tät lock. När kaffet kokades malde så mycket som skulle användas till mängden vatten, man malde ej mer än som gick åt.

På ett ställe sig jag för många år sen en husmor lägga ett mått rön kaffebönor ovanpå spisen och rostade dem och malde dem, under tiden hem vatten koka upp och så hällades bönorna i det kokande vattnet som en stund var kaffet färdigt. Så brukade de alltid göra.

Som surrogat användes cikoria. En liten bit, stor som en
kassknöt lades i det kokande vatten. Must för att kaffet
skulle få färg. En vanlig bratt användes.

Pumpen ställdes när krukorna och första ringen var avtagna
så att den stod stadigt. Kaffet kokade omkring 4-5 m.
Lilla onan såg bönska började sjunka. Ställdes sedan
i korgen. Med en rätt tjock grytkopp lyftes Pumpen
från elden. Lite kallt vatten släps i för att det skulle
sjunka fortare.

Kaffe, kokat på glaskula över turpot har jag aldrig
sett, men väl på kittel många gånger.

Att en kaffepanna kan explodera, berättade min gramma.
Kaffebordet var dukat i trädgården och Pumpen stod
på bordet. Alla hade satt ^{sig} där blev det en väldig smäll
kaffet sprutade urt och glaskärvarna gick omkring. Ingen
kom till skada, men det var sista gången man kokade kaffe
på Pumpen i den familjen.