

ACC. N:R M. 16530: 1-5.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Wihlborg Larsson, Perstorp*  
Härad: *N. Åsbo* Berättare: " "  
Socken: *Perstorp* Berättarens yrke: *lantbrukare*  
Uppteckningsår: *1965* Född år *1898* i *Perstorp*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.*

*LUF 129*

*s. 1-5.*

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16530 :/.

KAFFEKOKNING I PUMPA AV OHÄRDAT GLAS.

Från min tidigaste barndom i detta sekels början har jag ett svagt minne av att någon i vår bekantskapskrets hade en pumpa att koka kaffe i, dock vill jag minnas att den kallades kaffe-flaska. Min moder hade en sådan med sig hem från en resa till Wäxjö, hon sade att det var vanligt med sådana i Småland och där kallades de kaffepumpor. Den användes vid kokning av kaffe här i hemmet ständigt, så länge den höll, vilket nog inte var mer än någon månad. Den sattes å järnugnen, å vilken locket å ringarna togs bort. Elden kom sålunda att beröra pumpan direkt. Vid kokning hälldes vatten i pumpan och de malda kaffebönorna lades i detta, varefter pumpan sattes å spisen i vilken det fanns en brinnande brasa. Då kaffet kokat en stund och färgen ansågs vara som den borde, lyftes pumpan av spisen och lades i sitt fodral. Det är möjligt att bönorna utdrysades med cikoria, vilket denna tid var vanligt vid all kaffekokning i denna trakt. Huruvida någon ekonomisk vinst gjordes därmed är väl tvivelaktigt, men kaffet fick en blankare färg av cikorian och föreföll väl aptitligare. Jag tror knappast att någon kaffepumpa fanns i något annat hem än mitt under min skoltid, 1905-12., och som sagt dess tid blev inte lång. En gång då min moder skulle lyfta den av spisen lossnade kulan från halsen och föll ner på spisringarna och gick i många bitar. Sedan kan jag inte erinra mig någon pumpa förrän efter 1914, då det nyanlagda glasbruket i Perstorp kom till stånd. Att sådana pjäser såldes i någon butik eller på marknad har jag inte sett till. Men då ägaren av Skånska Ättikfabriken anlade glasbruk för att få flaskor till den tillverkade ättikan, kommo glasblåsare hit för att arbeta här. Först var det tyskar och jag tror knappast att de tillverkade kaffepumpor, men efterhand som tyskarna till största delen blevo hemkallade till krigstjänst kommo smålänningar från glasbruket därstädes hit och dessa voro vanda att använda pumpor i sina hemtrakter. De tillverkade sådana på fritid, de hade en viss rättighet att till eget bruk blåsa glas fritt. Jag arbetade en tid i glasbruket och såg många sådana flaskor blåsas. Vanligen brukade glasblåsarna förse icke blott sig själva, utan även vänner och bekanta med de glasvaror de fritt tillverkade och sålunda även "kaffekulor", som de kallade pumporna.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

5/11-65

ACC. N:R M. 16530:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Att vi som arbetade i glasbruket alla blevo försedda med kaffekulor var ju givet. De höllo dock inte någon längre tid. Någon härdning av glaskulorna ägde inte rum. Blåsningen tillgick så, att en klick glasmasa anfångades ur degeln, antingen av blåsaren själv eller hans anfångare, glaspipan lyftes uppåt under iblåsning med munnen och snoddes runt så att kulan fick sin runda form, halsen tillkom under blåsningen då kulan vändes nedåt. Vanligen var halsens över ända raggig, enär den icke slipades utan fick behålla den form den hade då den knackades loss från pipan, glaset hade ju kallnat under tiden. Det blev ganska allmänt med kaffekulor i trakten under någon tid, blåsarna icke blott skänkte bort sådana, utan bytade till sig lantprodukter under kristiden för åtskilliga glassaker, såsom dricksglas, assietter och blomkruksstötter. Efter någon tid blev emellertid den fria tillverkningen av glasvaror inskränkt och kontroll infördes å uttaget glas. Därmed var bytestrafikens saga all. Kaffekulorna försvunno efter hand som de gingo sönder och som det icke var någon saluvara för tillverkning och icke funnos i butikerna, återgick kaffekokandet till kittiarna. Sedan glasbruket i slutet av 1920 talet blev nedlagt, torde icke någon kaffekokning å kula ha ägt rum i denna trakt, i varje fall icke å glaskula. Det har dock funnits något hem som haft kaffepumpa av metall senare, var de köptes vet jag ej, numera har kokningen vanligen ersatts med med s.k. bryggnings, med eller utan Melitta systemet.

Den spistyp som användes vid kokning å pumpa, var den vanliga köksspisen med ringhål. Storleken å glaspumporna varierade nog något, beroende på hur stor glasklick som anfångades. Givetvis kunde de göras av både stort och smått format. Både helt runda och med tillplattad botten blåstes. De senare fingo sin plana botten genom att stötas mot ett metallblock innan glaset kallnat. Som kulorna blåstes av sodaglas erhöilo de ingen färg. För att hålla kaffet varmt måste ju halsen å kulan tilltäppas. Härtill användes flera slags proppar. Somliga satte endast en papperssudd i, men andra virkade proppar av garn.

Det fanns de som icke hade något egentligt fodral till kulorna, utan använde en liten korg, vari lades papper eller tygbitar. Huruvid några fodral funnos att köpa här, vet jag ej, blåsarna voro givetvis försedda med sådana då de flyttade hit och de fodral som användes i mitt hem hade min

moder sannolikt med sig hem från smålandsresan. Vi hade två fodral, ett som användes i vardagslag, det var av bleckplåt utvändigt målat i gul färg och ett finare, även det av plåt, men denna var förnicklad utvändigt och sålunda blank. Detta fodral finnes ännu kvar som en minnessak från denna tid. Inuti hade min moder tygbitar runt kaffekulan för att värmen skulle hållas, från spisen lyftades den med en grytlapp i handen, ty halsen blev ganska het. Då kulan blev lagd i fodralet, fick kaffet stå att "sjunka", d.v.s. bönorna skulle gå till botten. Smälänningarna ansågo att kaffet blev godare om det kokades å kula, något som givetvis endast var ett fromt självbärageri, om de verkligen trodde det. Men om kulorna tömdes för varje kokning, kunde det vara riktigt, ty å kittlarna läto många gammal sump vara kvar. Att kulorna skulle bli hållbarare när de blevo sotiga, har jag inte hört, men jag vill minnas att vattnet inte skulle vara allt för kallt när det hälldes. Vanligen fanns inga vattenledningar denna tid, det vatten som användes i köket bars in i hinkar och fick stå i dessa och fick sålunda rumstemperatur. Nyss inburet vatten fick alltså inte slås i kulan. Någon särskild plats för kaffepumpan mellan kokningarna tror jag inte fanns. Den fick nog stå kvar i köket, på vasbordet eller i något skåp. Att kaffepumpan skulle anses som prydnadssak, har jag aldrig hört. Att glasblåsarna använde sådana i stället för kittlar och kannor, är nog förklarligt, om man betänker att de tillverkade dem själva och sålunda kostade inget och med smålänningars ekonomiska sinne lag var det ju en självklar sak. Skulle kulorna inköpts, hade det givetvis blivit mycket dyrare än kittlar och kannor, enär de inte höllo så länge. Några priser på kaffekulor har jag icke hört, men glasvaror voro jämförelsevis dyra denna tid.

Det kaffe som användes i hushållen i seklets början köptes vanligen rått, ehuru s.k. ångbränt kaffe fanns i butikerna. Det rostades å en stekpanna under omrörning med en träsked eller pinne. Min farmoder, som i yngre dagar varit kokerska vid alla kalas och gillen i bygden, var mycket noga med rostningen. Efter hand bortlades inköpen av rått kaffe och endast ångrostat köptes, dock tror jag knappast vi använde sådant före 1910, då min farmor avled. Hon bodde nämligen hos oss sina sista levnadsår, tills hon 83 årig dog. Den kittel som då användes var av koppar och var väl invändigt förtennt.

EPISODER VID KAFFEKOKNING I PUMPA.

Samtidigt med min anställning i Perstorps glasbruk (eller som det hette : Skånska Ättikfabrikens Glasbruk) var en släkting till mig anställd där. En gång då jag följde med honom hem, skulle hans moder bjuda på kaffe och givetvis kokades det å "kaffekula". Hon hällde alltså vatten i kulan och lade i malda kaffebönor, samt satte kulan å spisen, vari det brann en brasa. Huruvida vattnet var för kallt, eller spisen för het, vet jag ej. Men plötsligt då hon dukade fram servisen på bordet hördes en knall å spisen. Det var kaffekulan som gick i ett otal bitar och kaffet rann ut överspisytan. Jag beklagade givetvis missödet, men tillade att det ju inte var så stor skada, ty sonen kunde skaffa en ny kula från glasbruket. Hon genmälde då att kulan frågade hon litet efter, men det var de sista bönorna av månadens kaffetilldelning å ett hekto pr person och det var ännu några dagar kvar innan det blev ny månad. Givetvis fick hon taga till den gamla hedervärda kaffekitteln, det fanns väl någon sump kvar i den och surrugat fick göra resten.

En annan sorglustig historia hände med en kaffekula, som dess ägare i stället för att använda till sitt ändamål, satte upp och nedvänd på ändan av en stång i sin trädgård till prydnad. Kulan fylldes med silkepapper i flera färger och såg i solskenet ganska prydlig ut, tyckte man. Emellertid fanns det i närheten några slynglar, som hade en annan uppfattning om trädgårdars prydnad. En kvall företogo de sig att slänga till måls med småsten mot kulan och sedan den fått någon träff så att skärvorna yrde, hängde blott några kulörta remsor kvar vid kulans halsända, som satt kvar å stängen. Vilka som förövat dådet blev aldrig uppklarat och någon ny kula blev inte uppsatt.

ACC. N:R M. 16530:5

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Benämningar :

Kaffekittel var en speciellt för kaffekokning tillverkad pjäs, dess utseende har icke förändrats, mer än i så måtto att dylika med planslipad botten för kokplatta kommit i handeln.

Kaffepetter var en skämtsam benämning på kaffekitteln, som stundom användes av äldre personer. Kaffepanna är icke någon benämning som förekommit i denna ort så länge befolkningen bestått av infödda personer. Kaffekanna kallades den pjäs i vilken kaffet hälldes från kitteln, då det stätt och "sjunkit". Sedermera då påse använts har denna placerats å kanna och bönorna lagts i påsen, kokande vatten hälldes över. I så fall kunde kittel undvikas, ty vattnet kunde koka i en kastrull. Denna metod som blivit alltmer vanlig, kallas brygging och försiggår numera ofta efter den s.k. Melitta-metoden.

Med kaffekokare förstår man en större pjäs för kokning å näringsställen eller vid större tillställningar.

Kaffehurra eller kaffeställ är inga benämningar som använts här, möjligen har någon skämsamt benämmt kitteln kaffehurra vid något tillfälle.