

ACC. N:R M. 16531: 1-8.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Nils Otto Lundh, Kämpinge*
Härad: *Skåtte* Berättare: " " " "
Socken: *Kung* Berättarens yrke: *f. d. smedmästare*
Uppteckningsår: *1965* Född år *1874* i *Flammavälv*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.

s. 1-8

(teckn. a. s. 8.)

LUF 129

Skriv endast på denna sida.

Luf 129.

Jag skall försöka besvara några punkter i fråge-
formuläret Kaffebrukning. På vitt jag förstår skulle
namnet Pumpa motsvara den Flaska som vi i våra
orter benämnas "Kaffebröna" och består av en blotrund
glasflaska med hals. — Numera användes ej sådana
i våra nyider, men den var mycket använd för i
brynan av seklet och i mitt hushåll ända in på tjugoo-
talet, men bortföll nog i allmänhet i o. m. första världsk-
riget när så många sorters kurogat måste användes
till det vi kallade Kaffe. — Det godaste kaffet blev
det som kokades på Flaskan men orsaken därtill kan
jag ej avgöra, men jag tror att det berodde på bättre
rengöring av flaskan än av vanlig kaffebüttel vilken
i vanliga fall fick stå med sumpen på i flera dagar
och bara påfylldes med vatten och sumpen kvar. —
Kaffehistorien är inte så enkel den som allting annat
har helt omändrats med tiderna och välståndet bland

befolkningen. Det var inte så vanligt med kaffe
före som nu — folk hade inte råd med kaffe i vanlig
mening — En går tillbaka till 1870-1880 talet då var
det på många bondgårdar ^{så} att det inte användes kaffe
utan vid vissa helgdagar och högtider. I ex där Almanackan
visade 2 stemon, - jul, Påsk m fl samt Bön dagarna och om
Hästen användes kaffe varje morgon innan frukost för dem
som ville ha det var en jelfklar sak. På några ställen varje
Söndagsmorgon och på andra varje morgon, men det som
kallades kaffe bestod mest av bränd Säd, kitor, Horn eller
Kägel. Säden brändes för sig själv på en braspanna och
i tredje ^{del} Bönor blandades med 2 tredjedelar ^{säd} ~~kägel~~ i vanliga
fall — De rena Bönorna förvarades för sig själv ty Hus-
bondefolket drack riktigt Bönkaffe och det andra tyvärr
på arbetsfolket. Kaffe bönor inköptes av storbönderna
i hela säckar om cirka 70 kg och förvarades i Brandskäst
rum där sådant fanns — Det fattades inte ingredienser men
det var tidens sed, men i slutet av 80 talet blev detta ändrat

da börjades det med kaffe varje morgon och på många ställen
även på eftermiddagen antagligen beroende på att maskin-
erna började göra sitt intåg på marknaden till Bygtröskan
och då ville den ena inte vara sämre än den andras -
och det blev bättre tider för bönderna genom Sakerbrukens
och Mejeriens tillkomst. Att inte kaffet var av våra dagars
smak säger sig självt det tillseddes ju helt annorlunda.
Matningen av "kaffe" skedde på en handkvarn som Byg-
Smeden tillverkat och många fattiga hade ingen kvarn
~~utan~~ utan korsade kaffet med en flaska och det blev ju
grövre än våra dagars smusfinte malda Bönor och
måste ju kokas annorlunda än i dag. På alla ställen
fanns ett kärl som kallades Kaffeittel vanligen av koppar
och försedd med arhållningsripr som kallades tut denna
ittel var förtenad invändes - de flesta av småfolkem
hade ittel av kolck, på kittarne sattes en ring om
"tivet" och så koktes kaffe på spis eller mittrallgås med
ringar, så bottenen kom så nära glöden som möjligt.

Så lades ju Bönarna på och kokades en god stund för att
få ut så mycket kraft som möjligt och i vardagslag server-
des kaffet direkt ur kittelen. påtar var det aldrig tal om,
men både koppa och tefatet slogs nästan fulla, så man var
tvungen att dricka fatakaffe och många gör det än i dag.
Blev något över på kittelen fick det bli kvar till nästa
gång och kallades Sump, nästa gång späddes på med
mer vatten o bönor igen och gick två i tre gånger sedan
slogs ^{det} upp i krukka eller något annat hvar och togs vara på
när det blev tillräckligt med Sump kokades den upp i ett
större och gjordes till kaffe igen. Vid kaffebekning gagna-
des även en tillsats benämnd ligoria, det satte vackert
färg och smak och många fattiga kokte på endast ligoria
men det hade ändå namnet kaffe. På Sump kokades
endast rent Bönkaffe därför därför var det inte konstigt
att det kaffet blev godare än det förut nämnda där fanns
inte Sump utan rent vatten och så kunde man se och
följa kokningen och den rengjordes för varje gång.

I början av seklet började en del handlare att själv rosta
 Bönorna och så köpte folk brända Bönor i Butiken
 och malde dem själv hemme men något senare kom ju
 även kaffebevarnar till i butikerna, med ett stort sväng-
 hjul och drags för hand. Kaffet blev finare malet och bättre
 i smaken - men i mitt hem brände vi själv och malde
 ändå in på 40 talet, men vi slopade både Pumpa och
 kittel och kokte vatten i en Trastrull (och gör det ännu)
 Läger Bönorna i en påse på kaffe kannan och byggs
 på så vi att vi låter det passera genom påsen fyra eller
 fem gånger och efter kaffedrickning sköljes kannan och
 Påse för varje gång vilket är behörligt för kaffesmaken
 De flesta här i nejderna lagar sitt kaffe på detta vis.
 Här finns ju nyare metoder också med Bönorna jakerade
 i småpåsar = Filterpåse där det kokande vattnet slås
 över påsen som i kaffepåsen (kannan) men enda skillnaden
 är att då behövs ingen påse på kaffe kannan och godare
 kaffe än mitt hem man inte får. Jag har 4 barn
 3 i Härnösand 1 i Mahma (Pener) 1 i Ötter i Svedala

Som är gifta, men de lagas kaffet som jag nyss beskrivet med undantag vid gillestillfällen då användes ju Melitta metoden då bygges det på större kår och på hålles mindre. —

Traffe kittel och Kaffejetter torde vara samma sak. Panna och Rastrull likaså, Slurra o Lisselpanna likaså, Panna det kår som användes när man serverar — exempelvis håller i kaffet. — Tokare är större kår som användes på stället o Kaffejetter, de är olika och på samtliga kokas Traffet med ånga + Kaffeställ är väl den apparat man fäster på kaffebrännan ifall den skall stå kvar på bordet, vid olika tillfällen.

Alla Dumper jag har sett har varit blotsrunda men i olika storlekar men de flesta som fanns i familjerna rymde nog från 1-2 liter och färgen har varit brun Svän (hus) och vit men de flesta vita och öppningen (= Halsen) helt slät — jag vet mig inte ha sett större än 2 liters flaskor och som jag nämnt kallade vi den Höna.

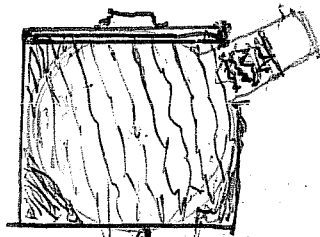
Fodrålet var vanligtvis av bleck men även flätade
 Ensfodräl fans och korren var av samma art
 I alla i fodralet fans alltid någon mjukt partning för att
 hålla värmen, såsom en bit vadd läcka eller något
 ylle och i flasköppningen sattes varje hand ibland
 en kork eller som man vid det popper eller dito tyg
 Fans inget lock så lades något tjukt ylletyg över.
 När de inköptes kan jag ej svara på om de antagligen
 i någon bosättningsaffär eller på marknaden som
 på den tiden hölls i Trelleborg 4 Onsdagen varje månad
 Lite grann försiktig fördrades för att bevara sin hälsa
 den fick inte sättas över på för stark eld för än den
 blev lite kylslagen och hade lite gynnigt vatten att slå
 på så var det ingen risk den var inte alls omtalig.
 På vilket djur den sattes berodde till en del på hur
 skarp fyren var i spisen - i början togs bara lacket
 bort men sedan innehållt blivit något uppvärmt togs
 togs fler ringar bort allt efter ringens bredd och flaskans
 storlek.

ACC. N:R M. 16531: 8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När kaffet kokade skryt lyftes flaskan högre upp,
men fick koka en lsa stund. (Tills godare blev kaffet,)
sedan den togts bort från spisen skulle den stå en stund
med korken i men inte på spisen, utan i Fodrabet
det kallades = att trå, så var det färdigt och gott.
Jag har försäkt göra en liten skiss över den utrustning
jag själv hade en gång men jag är ingen ritare och kan
därför inte göra som det skulle göras. Något mera
tror jag inte jag har att tala om. Treffa.

Träpplinge den 9 November 1965
Nils Otto Lundh



Blecklåda som
vårme Fodrabet
till pumpa
M. 16531.