

ACC. N:R M. 16533: 1-3.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Kils Ekstrand, Malmö*
Härad: *Torna* Berättare: " " "
Socken: *Everlövs* Berättarens yrke: *f. d. poliskonstapel*
Uppteckningsår: *1965* Född år *1882 i Kumlatofte, Everlövs*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av skärdat glas.

s. 1-3.

LMF 129

Skriv endast på denna sida.

Jag får beklaga, men de frågor som framställda i denna lista som i huvudsak berör kaffekokning på glaspumpa och detaljerna i samband härmed, saknar jag fullständigt kännedom om för att kunna lämna upplysning i ärendet. I min hemtrakt förekom det ej vid något tillfälle, då jag som barn och yngling vistades på orten, att man begagnade sig av detta tillvägagångssätt, då man kokade kaffe. Ej heller hörde jag något omtalas, att detta skulle ha förekommit tidigare där på orten. Det kan kanske låta otroligt, men jag har ej vid något tillfälle i hela mitt liv sett, att någon använt sig av denna metod för kaffekokning. Jag har ej ens en gång sett en glaspumpa. Första gången som jag har minne av att ha hört talas om namnet kaffepumpa var en gång, då jag i början av mitt äktenskap besökte mina svärföräldrar. Min svärmoder, som var bördig från norra Skåne i närheten av smålandsgränsen, ^{omtalade} att man där kokade kaffe på glaspumpa. Hon hade emellertid ej fortsatt med detta sedan hon gift sig och blivit bosatt här i staden.

Kaffekokningen i min hemtrakt gick så till, att man värmdes upp vattnet till kopunkten i en kaffekittel, i största allmänhet en sådan av koppar. Då vattnet kom i kok lade man i kaffebönorna och en bit cikoria och lät det koka ett par minuter, varefter man lyfte kitteln av spisen och lät kaffet stå och sjunka, som man sade, d.v.s. bönorna och cikorian skulle sjunka till botten av

4/11-65

kitteln och bilda kaffesump. Därefter hällde man det färdiglagade kaffet upp i en kaffekanna eller också i vardaglag direkt i kaffekopparna. Senare tillkom den s.k. kaffepåsen av tyg fastsatt om ett trattliknande föremål avpassat efter kaffekannans öppning. I denna påse lade man kaffebönorna och hällde kokande vatten över. Man bryggde kaffe som man sade,

I vanliga fall gjorde man kaffekitteln ren efter varje kok, och slog ut sumpen, men det kunde också hända, att man av sparsamhetsskäl tog vara på sumpen efter ett par eller tre kok och med tillägg av en mindre del nytt kaffe kokte upp den på nytt till supkaffe /Sumpkaffe/. Detta blev givetvis svagare än ett kaffe kokat på enbart bönor, men den tiden ~~man~~ till sparsamhet, åtminstone för den fattiga befolkningen.

I största allmänhet hade man försett sig med en köksspis, med stekugn och vattenresorvar och vars ovanstycke upptog två eller tre kakplatser, som man använde sig av vid såväl kaffekokning som matlagning. Enstaka ställen fanns dock, där man ombesörjde detta över öppen eld inne i skorstensutrymmet. Man använde sig då av en s.k. trefoting av järn, vilken man placerade över fyren till att ställa kärnen på.

Huruvida man på den tiden kunde få köpa brännt och malet kaffe i affärerna, vet jag ej, Man köpte rått kaffe, som man själv brän-

brännde på en stekpanna och malde på en handkaffekvarn efter hand som det förbrukades.

Vare si jag själv, mina barn, eller någon annan inom min bekantskapskrets, använder sig av pumpa vid kaffekokning. I största allmänhet har numera den s.k. melittan kommit i bruk i samband med kaffekokning.

På fråga om jag har egna vuxna barn, så kan jag omnämna, att jag har fem stycken, alla gifta. Den äldstas flicka har vistats i Amerika sedan år 1927 och är sedan en del år tillbaka banktjänsteman i New York. den an en son i Stockholm, förste hovintendent hos prinsessan Sybilla, en son här i staden med egen verksamhet och två flickor här i staden.

De omnämnda orden innebär för mig som följer:

Kaffekittel i likhet med kaffe pannan innefattade det kärl i vilket man värmdes upp kaffevattnet. Kaffekannan använde man till servering av det färdiglagade kaffet. Kaffeetter och kaffehurra var mera att betrakta som en skämtsam benämning på kaffekitteln, kaffekokare, skulle jag förmoda bestod av ett kärllavastörrerformat, som huvudsakligast begagnade sig av i kaffe och Restrangerkök. Kaffeställ, vet jag ingenting om.

Övriga frågor som här framställts, kan jag ej svara på.

Malmö i november 1965

