

Landskap: Skåne Upptecknare: Nils Månsson, Gösådal
 Härad: V. Göinge Berättare: " " m. fl.
 Socken: N. Mellby Berättarens yrke: f. d. lantbrukare
 Uppteckningsår: 1965 Född år 1888 i N. Mellby

Kaffekokning i pumpa av skärdat glas.

LuF 129

s. 1-24

(foto s. 23a.)

ACC. N:R M. 16535:/.
1

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning på Pumpa av ohärdat glas.

I vilken utsträckning man ännu kokar kaffe på pumpa i min hemtrakt ?

Vi har här i Sösdala en gammal man ,Anders Jönsson-Hammar som fyllde 94 år i maj som bodde ensam då han är änkling och klara sig själv ända tills på försommaren då han flyttade till vårt nya och moderna Alderdomshem . Ända till dess kokade han sitt kaffe på glaspumpa .Det är vad jag fått veta när jag varit ute i bygden och frågat om dessa ting som röra kaffekokning på glaspumpa. Tror inte att det finns någon annan mer än Anders Jönsson Hammar som bevarat denna gamla sed . Den är övergiven för länge sen av flera skäl som jag kommer att anföra senare. Att pumpan var vanligare i trakten än nu är alldeles säkert . Det finns visserligen en och annan kaffe-flaska kvar på några enstaka ställen ,men de är mycket tunnsådda det har jag efter fått erfara nu när jag varit ute och frågat sådana.

När bruket började att avtaga ?

Ja hemma i mitt hem å Sösdala nr 15 (vätteryd) där upphörde det strax för² det första världskriget 1914. Det året övertog jag mitt föräldrahem och började eget hushåll och vi hade aldrig någon kaffe-flaska

9/11-65

ACC. N:R M. 16535:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

av glas. Vid samtal med herr och fru Hilma och Malte Ahl i Sösdala så räknade fru Ahl ut att det var omkring 1925 som de upphörde med kaffekokning på glaspumpa. . De har haft handel och kokte mycket kaffe till sina kunder vid högtider (förehögtider då det handlades mycket). En fru Annie Melin ,Vannaröd som för övrigt är ägare till den ena glaspumpan på fotografiet , hon upphörde koka kaffe på glaspumpa för 15 år sen ,alltså år 1950. Och en hushållerska på annat ställe kokade kaffe på pumpan senast ~~190~~ 1941. Så har man slutat koka kaffe på pumpan inte på en gång utan en efter en under de mellantider som jag nämnt 1914--1950 . Vilken var orsaken? Orsakerna var många . En orsak var ombyte av spis . Spis med kokplatta passade inte alls till kaffepumpan som behövde ett ringläge att stå i så att pumpan kom ner i värmen och glöderna. Den sattes ner till en tredjedel till att börja med i ringarna. När det så närmade sig kokpunkten då lyfte man upp flaskan och la på en ring till eller två så att flaskan kom högre upp och i den vevan höllde man på de brända och malda kaffebönorna och i samma ögonblick fick man passa väl upp för då pös(kokte) kaffet över och förspilldes .,om där var högt med vatten i flaskan.

ACC. N:R M. 16535:3.

En annan orsak att man släpade glaspumpen var tillkomsten av emaljerade kaffekannor från Olofströms bruk i Blekinge (tror det ägdes av ~~kxxx~~ Kokkums i Malmö) . Dessa kaffepannor var ju mycket renliga även de och de kunde lyftas direkt från spisen och sättas på bordet, där på ett underlägg, bekänt och bra och inte så riskfullt som att ha en glaspumpa som lätt gick sönder kanske i ett ögonblick då kaffet var färdigt och skulle drickas av en samlad familj med barn och tjänare. En tredje orsak till att man slutade med glaspumpen har jag sedan nämnt ,nämligen det osäkra i att koka på glaspumpa ,hade man haft otur med en glaspumpa några gånger ,kanske tätt på rad så förlorade man lusten att fortsätta med glaspumpen. En glaspumpa kunde gå sönder utan någon som helst synlig anledning och sådant kunde man inte gardera sig för . Men det kunde också hända att man i bråskan skulle stoppa in mera ved i spisen och därvid råkade ge glaspumpen en stöt med vedträet och så var det hänt . Eller bara att man rörde om bland glöderna med spiskroken lite ovarsamt så kunde det gå på samma sätt med rätt så mycket obehag som följd . Kaffet gick förlorat och brasan i ugnen släcktes och det tog en lång tid att komma

3
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R **M.16535** / 4

4
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

igång igen, med annan kokning. Vad man säger om pumpan? Jo man prisar
det goda kaffet som kokades på pumpa, det säger alla och så trevligt
sen, det var att se på hur hur det kokade och virvlade om i flaskan.

Vilken tillagningsmetod man övergick till? Jo, till den emaljerade
kannan hörde förutom lock också en sorts ring med en fläns, och på
denna ring fäste man en påse, tre a fyra tum lång, surrade ett starkt
snöre om påsen just över (ovanom) flänsen där den hängde fast.

Slog vatten i kaffepannan, satte på ringen med vidhängande påse
lade de malda och brända kaffebönorna i påsen och sist locket.

När vattnet kokat en stund så var kaffet färdigt, bönorna var
kvar i påsen, men ^{hade} kraften gått i vattnet - det var det färdiga kaffet
som kunde serveras direkt ur pannan - eller kittelen och kunde drick-
kas ända till sista droppen, det var inte grumligt. Hade man ingen
kaffepåse så lade man på bönorna (malda) direkt i vattnet och sedan
det kokat en stund var det färdigt kaffe, men måste stå "och sjunka"
en stund, sedan kaffebönorna sjunkit till botten kunde man servera
kaffet men försiktigt, för skakade man om kaffepannan så grumlades
kaffet underifrån där bönorna låg.

ACC. N:R M. 16535:5

5
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning på pumpa var som sagt vanligt länge .I pumpan kunde man inte ha någon bryggpåse utan kaffebönorna haldes direkt i det kokande vattnet och även i detta fall fick kaffet stå och sjunka en stund innan det serverades ,men sedan kaffet var utdruckit så tömde man inte sumpen och kastade den ,nej sumpen₇de en gång använda bönorna- den hälle man i en kopparkittel och samlade ett par tre kok på den och kom till användning igen ett par gånger . Först kokade man kaffe på sumpen i kittelen -där blev det förstås inte färdigt men det hade fått lite färg av sumpen och detta halvfärdiga kaffe det hällde man sedan på flaskan och hällde på nya obrukade bönor den mängd man ansågs behövas för att få ett gott kaffe. Det var i äldre tider man gick åt det på så sätt för att spara på kaffebönorna. Så gör man inte numera ,rätt snart räknade man ut att kraften i en gång kokade bönor -d.v.s. i sump den var helt obetydlig om ens någon.

När det först börjades med att koka kaffe i pumpa i vår trakt?

Det kan jag inte besvara för egen del . Hemma i mitt föräldrahem kokade vi kaffe på pompa så långt tillbaka jag kan minnas . Har talat med min gamle vän ~~K~~ Nils Truedsson ,förut i Maglö. *nu i Fördale*

ACC. N:R M.16535:6.

att

Han är född i socknen 1879 och har en stark känsla av kaffe kokt på glaspumpa i hans barndom var en relativt ny sed då. Man får också komma ihåg att kaffet var inte så allmänt i första början .

Har träffat gubbar som berättat hur de som tjänstedrängar fick kaffe endast på söndagsmornarna --alltså en gång i veckan . Min mor som var född 1855 berättade från sin hemsocken Huaröd i Gärds härad var det en gumma som var så främmande för kaffet och dess användning att när hon köpt kaffebönorna -de såldes råa och brändes hemma-- Hon visste inte om att bönorna skulle brännas utan kokte bönorna råa som de var tillsammans med fläsk och då utlät hon sig att kaffebönor var det sämsta tänbara skräp man kunde köpa, fläsket blev kokt men bönorna var lika hårda hur länge hon än kokte dem.

Jag antar att gumman längre fram fick kläm på hur man skulle koka kaffe och att hon fick njuta av denna uppiggande dryck innan hon dog. Om man i min hemtrakt haft tillgång till glaspumpa kunde tänka sig att i vardagslag själv dricka kaffe kokat i kittel före 1900 ,före 1925 efter 1925 [§] . Därtill svarar jag obetingat Ja

En kaffekittel av koppar hade man på varje ställe och det gick fint att koka kaffe på den också.

6
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16535: 7.

Om mina morfar eller frafarföräldrar kokat
kaffe på pumpa?


FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Mina farföräldrar har jag inte sett ,de dog långt innan min far gifte sig och vi barn kom till världen .Min morfar var född 1819 och dog 1901 och hans hustru, min mormor, dog först.De bodde i Huaröd och jag har sett dem några gånger ,men inte i vardagslag. Men jag har sett andra gamla i deras ålder i min hemtrakt och de använde kaffe i samma utsträckning som vi andra. och kokade i pumpa . Om jag själv kokar kaffe på pumpa? Nej aldrig. Jag dricker inte vanligt kaffe i vardagslag hemma .Använder Näskaffe--eller Neskafe . Värmer lite vatten till kokpunkten ,lägger en tesked Neskafe i en stor kopp och fyller på det heta vattnet och får ett fylligt gott och ofarligt kaffe som jag mår bra av. Min fru ,stationsmästare på posten,hon sätter en melittapåse på en kaffekanna ,lägger mängder med malet kaffe i påsen och håller det heta vattnet genom melittapåsen och bönorna och sedan vattnet passerat bönorna och runnit ned i kannan är det färdigt att dricka . Påsen och bönorna kastas efter första användning. Är det bråttom och man är kaffetörstig då är detta sätt koka kaffe inte bra.

ACC. N:R M. 16535:8.

8
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det tar sin rundliga tid innan vattnet rinner ner och vill man skyna på proceduren med att röra i bönorna med en tesked så går med litta påsen lätt sönder och det blir fiasko . Har man gäster och skall brygga kaffe till många kan det vara tålamsprövande.

Det frågas om härdade kulor ? Ja de fanns inte i början och detta var allt orsaken till att så många glaspumpor gick sönder . De härdade glaspumporna såldes först på Apoteken och de var självfallet bättre och säkrare i bruk . Glaspumpor såldes för övrigt i alla diverseaffärerna även i en avlägsen lanthandel . De hängde alltid i taket i butiken -där var de fredade för åverkan ,bättre än om de lagts ner i en låda eller ^hlår. Förutnämnde Malte Ahl har sålt glaspumpor sedan när han kom i handel för 52 år sen fram till 1939 då de nästan var helt ur bruk. Priset var efter storleken säger han. En flaska som rymde 130 centiliter= 20 koppar ²hörde till de minsta och de största rymde 20 koppar motsvarande 2 1/2 liter och priset var mellan 30 och 90 öre. De första glasflaskorna var av ofärgat glas men senare kom det också flaskor med färgat glas ,brunt eller blåaktigt .

ACC. N:R M. 16535:9.

9
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Var tillverkades glaspumporna ?

Ja Herr Ahl angav att det var från Älghults glasbruk i småland som han köpte dessa flaskor och det var samma bruk som tillverkade de förr så vanliga lampglasen till fotogenlampor . Dessa glasförsändelser kom i stora packlådor där glasen var väl inlagda i halm ,det hela var alltid så lätt att bära ,godset var mer skrymmande än tungt .

Det var mycket vanligt i min ungdom och uppväxttid att så kallade kringresande glasförare sålde alla sorters glas även pumpor. De kom till marknaderna och ställde upp sina varor och sålde, talade vid varje lanthandel och sålde mycket eller litet . Någon direkt gård-farihandel var det dock inte . Var där många gårdar på en plats kunde det hända att de stannade till och försökte sälja. Jag har liksom Edvard Persson sjunger, bott vid en landsväg hela mitt liv och sett många komma och gå och då även gårdfarihandlare . Bland dem som kom var också en glasförare som brukade bo och övernatta hos oss.

Han körde med en häst och hade en mycket lång vagn med en hög vagnskorg ,nästan som en hög lång låda fyrkantig med lock . Han var från kalmartrakten där han hade lantbruk en fin och trevlig man

ACC. N:R M. 16535: 10.

10
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

tror nästan han var nämndeman om jag minns rätt. Han låg inte som de andra landsvägens folk i stallen utan inne i en bäddad säng och hästen fick foder i stallen. Priset var vanligen 1,50 eller två kronor för ett sådant logi och det tog vi aldrig i pengar utan i glasvaror . Detta om försäljning av glaspumpor. Nog har jag vuxna barn och de lagar kaffe de som andra antingen som jag förut beskrivit med melittapåsar eller med bryggpåse i kaffekanna . Min ene son har gården ett par kilometer från samhället här-Sösdala . Min äldste son bor i Osby och har livsmedelsaffär där och säljer mycket kaffe . Min enda dotter bor i Wällingby och sköter hushållet för man och två barn och har en del extra uppdrag därjämte .

Benämningar.?

När vi talar om pumpa så menar vi den sort vi talat om förut en pumpa av glas, färgat eller^h ofärgat . Men jag har också sett pumpa av koppar tillverkad av en kopparslagare och vi hade i en del år en granne hemma som var kopparslagare. En fin och trevlig man och han har ett par barnbarn som bor i Lund, en är professor och en adjunkt är inte säker på titeln. Pumpor av koppar fanns det verkligen, men

ACC. N:R M. 16535: //

de fick ingen verklig utbredning . De var visserligen hållbara och säkra i användningen men de kunde ju inte diskas och skötas så lätt och eventuell "förtening " den kunde man ju inte se om den var hel eller^hbristfällig och var den bristfällig efter en del års användning då vet man att kopparen ärgade av sig och ärgen var ju giftig . Det är inte många kopparpumpor jag sett men alltid några. Den vanliga benämningen var "kaffe-flaska " och ingenting annat utom för att vara rolig på något vis . Kaffekittel var inte det samma som flaska och kaffepetter det namnet gällde alltid kaffekittel och likaså panna. Men kaffekanna var något annat , det kunde vara en kanna som jag förut beskrivit av emaljerad plåt från Olofström som kunde kokas kaffe i på spisen . Det kunde också vara nickel eller koppar eller av porslin och var den av nickel eller porslin så var de fina kannor som man hällde det färdiga kaffet i och serverade ifrån och kunde ställa på bordet och där se grann ut. Kaffekokare var vanligen en kaffekittel av koppar avsedd endast för kokning i större mängder . De kunde också vara av aluminium och sådana har det varit många i bruk .

//
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
—

ACC. N:R M. 16535 : 12.

Har en sådan kaffekokare av aluminium ^{har jag} i mitt skafferi och den rymmer så där en 75 koppar och den har varit bortlånad många gånger förr, till sådana som skulle ha någon fest med många kaffedrickare.

Kaffehurra . Ja det har man allt hört många gånger och är ju en skämtsam benämning på kaffekannen . Men kaffeställ det har jag aldrig hört. Ni bad mig berätta någon historia också och i det sammanhanget kommer jag att tänka på hur det var en gång 1911 . En man borta i Påbro i Brönneustads socken köpte ett ställe -gård - i Vätteryd/ och vi grannar skulle på vanligt vis köra dit för att hämta hans bohag.

Vi var flera skjutsar och hade lassat på höga lass av möbler och yttre inventarier som finns på ett jordbruk . Just när vi skulle sätta igång med våra lass kom en gubbe ut och hojade efter oss ,
vnta lite ni får allt ha "gladlynta" med och det just en glaspompa med tillhörande kaffehus eller korg. ~~Namnet Gladlynta hade jag inte hört förut och inte sedan heller .~~

Namnet var ju inte så illa med tanke på att kaffet piggar upp och skapar bättre humör. Namnet Gladlynta hade jag inte hört förut och inte sedan heller .

Storleken

Har redan nämnt om storleken, men det är möjligt att det fanns

12
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R **M. 16535:13.**

13
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

dem som var ännu mindre än för tio koppar ,och i så fall var de avsedda för ensamstående som kokte kaffe till en eller två personer.

Att stora kulor kallades för kalaskulor eller för läsemöteskulor det har jag aldrig hört. Kalaskula är ju benämningen på en stor mage på en fet herre eller dam, som ätit mera än han eller hon ~~kunnat~~ behövt. Förmén. Ja de första kaffeflaskorna var ju helt runda och det gick bra .De ställdes inte fristående någonstans . På spisen kom de i ringläge och stod utmärkt utan risk för att de föll omkull,och avtagna från spisen placerades de genast i kaffekorgen och blev omslutna på alla sidor . Av någon anledning kom det sedan flaskor med med svagt inbuktad botten och de kunde ju ställa var som helst.

Glasets kant småtaggit -lite ojämt på många flaskor ,men det kom också flaskor som var släta i kanten . Färgen har jag redan talat om .

och någon skillnad på hållbarheten var det nog inte .

Lock - Ja det kunde vara en kork som passade in i flaskhalsen .

Det kunde vara en sydd tingest som passa väl in i flaskhalsen ett stycke ~~men~~ sedan utanför var betydligt tjockare formad till en grann tofs . Den såg grannut den var stor och behändig att ta i m-m.m.

ACC. N:R M. 16535:14

14
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vi hade en bryggare här i samhället -- hade ett vackert namn ,han hette Månsson -- han berättade att när han sålde k dricka på kuttingar av ek hade dessa kuttingar en träplugg på mitten svarvad och fin . Då hände det ofta att när tomkuttingen gick tillbaka saknades träpluggen och han trodde det var därför att en dylik plugg passade bra i en ordinär glaspumpa . En hatt var nog inte så vanligt ,den slöt inte till i flaskhalsen som en kork eller^rsydd plugg. Om inköp och priser har jag redan skrivit. Vill bara tillägga att inte alla glasförare var så fina som den jag förut beskrivit ,de flesta var mycket munviga och raljerande . Kvicka smålänningar som ofta köpte en tredje klassens sortering vid glasbruken och sådant gick att sälja på landsbygden.

Denna kringgångshandel har upphört för en 40 a 45 år sen .

Vård. Ja nog var man ytterligt försiktig när man köpt en ny glaspumpa och skulle koka på den de första gångerna. Det fick inte vara ^{hög}allt för temperatur de första gångerna och jag har själv bevittnat och varit med om hur vi stod framför spisen där man ställt en ny glaspumpa som skulle användas första gången ,ska den hålla eller går den sönder första gången,det var frågan. Vilket som helst kunde hända.

ACC. N:R

M46535:15.

15
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Man fick också akta sig för att utställa flaskan för hastig temperaturväxling som att slå kallt vatten i en flaskasom innehöll kokande vatten . Hur ofta kulorna gjordes rena vet jag just inte, tror nästan att den sköljdes av ordentligt efter varje kokning och på annat sätt kunde den ju inte rengöras . Man kom inte in med en borste ^{sådan} (som flaskan var konstruerad. Fodralen. Har låtit fotografera

två sorters fodral och kortet sänder jag med och de får tala för sig själva. Bleck, förnicklad plåt, och målad plåt allt detta har jag sett i bruk. Flätverk av halm har också förekommit till fodral. Jag har inte sett något sådant fodral ,men andra jag vidtalat har sett dem. Efter den beskrivning jag fått var ett sådant fodral bra likt en bikupa upp och nervänd . Det saknade lock men det fanns en fördjupning i kanten där flaskhalsen skulle vila och så täcktes flaskan med ett vackert skynke av någon sorts tyg . Skulle man servera kaffe från en sådan korg ,fick man hålla i korgen med ena handen och den andra handen fick vila ovanpå för att hålla flaskan och skynke i rätt läge när man höllde upp. Näver .Ja det är ett fint material till

"~~kaffekorg~~" "kaffekorg". Har inte sett den sorten i min hemtrakt

men väl på ett kaffé i Kristianstad. Där har man gått in för att skapa en gammaldags trivsam kaffélokal .Bland alla fina kopparkärl som hängts upp på väggarna hänger en stor gammaldags kopparkittel i taket med botten av och i den tomma kittelen är belysningen inmonterad .

Man serverar kaffet i en glaspumpa och denna är placerad i en näverkorå med tillhörande lock och handtag . Den är riktigt grann och ser stabil ut . Tror inte alls att kaffet kokas i glaspumpan, men det färdigkokta kaffet hälls i glaspumpan och serveras från denna.

Det är ett tydligt bevis på att intresset för den gamla glaspumpan sitter djupt inne , och när man ser en sådan glaspumpa i bruk tänker man med en viss förnöjelse på de tider då den var i bruk.

Var dessa fodral köptes ?

Ja säkerligen i vilken järnaffär som helst eller bosättningsaffär eller i en vanlig lanthandel som ju förde allting. Namnet på någon tillverkare känner jag inte till ,tror allt att de tillverkades fabriksmässigt även om de inte var svårare att tillverka än att vilken plåtslagare som helst kunde forma till en sådan. Att de vanliga bikupemakarna också gjorde korgar till kaffeaskor antar jag för givet.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

M. 16535:18.

18

Vill betona att det var bara överdelen som fick denna påklädnad
räckte den för långt ner blev den ju sotig ,och det passa inte för en
fin hätta . Vilket fodral som höll värmen bäst ? Ja givetvis det av
halm, de andra höll den inte alls egentligen. Det var den fyllnad som
man
stoppa i fodralen som höll värmen. Var det så att man hade arbetsfolk
som man väntade hem för att få kaffe brukade bondmoran sätta pumpan
med tillhörande fodral i sängen omsluten med fjäderdyner och kuddar
och detta var ett effektivt sätt att hålla kaffet varmt länge.

Kokningen

Ja det koktes på många vis . Har redan nämnt att man tog vara på sumpen
från kaffeaskan och samlade den i en kittel och när man så kokte
kaffe tog man först rent vatten i flaska och när det^t var på väg
att koka spädde man på vatten från sumpakittelen och så böror förstås .

Det var det mest vanliga i vardagslag . Ville man k ha kaffet extra
gott, kokte man enbart på rent vatten och helt nya böror. Det var
mycket olika hur länge man kokade kaffet . Hemma kokte vi det inte
allt länge -ett par tre minuter det var allt . Men många andra hade
den uppfattningen att det skulle koka länge kanske i en tio minuter
eller ~~mer~~ mera. Det kaffet var säkerligen farligt .

M. 16535: 17.

Vård av kaffekorgar ?17

De behövde egentligen ingen vård alls. De förvarades antingen i ett skåp eller på en hylla i köket de tider de inte stod på bordet.

Fodralen fylldes ju alltid i botten av inte alltför fina tygbitar , kanske rent av trasor ,en gammal blus eller sånt där . Denna bottenfyllning blev ju omedelbart nersotade av flaskan och det blev mer och mer för varje gång man kokt kaffe . När det blev för mycket sot på botten fick man vända eller byta ut underlaget med samma billiga material.

Råkade man spilla av kaffet i kaffekorgen blev där genast lite vått ,spillde man fler gånger så blev det än värre . Det hände allt ibland, för jag minns att min far -som var snickarhändig-- fick byta ut botten i vårt kaffefodral -kaffekorg-- därför att det vart nerostat och satte dit en träbotten istället och detta fungera lika bra om inte bättre därför att träet är en dålig värmeledare .

För att kunna hålla kaffet varmt så länge som möjligt brukade kvinnorna sticka eller virka en hätta av yllegarn -tjockt- och denna hätta hade ett hål i mitten lagom stort att sticka flaskhalsen genom och sedan slöt sig hättan över hela flaskans överdel och höll varmt .

M. 16535:19.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

19

Hur kaffet rostades och maldes ?

Ja det köptes ju i rätt tillstånd och brändes och maldes hemma.

På en del ställen hade de en kaffebrännare som bestod av en fyrkantig avlång låda av järnplåt med lock som kunde skjutas fram och åter vid av och påfyllning. Den var försedd med skaft av järn, men inte så långt utan i järnskaftet var fäst en träskaft att hålla med när plåtlådan med kaffet skakades fram och åter över en stark värme. Man kunde bränna kaffet vid öppen låga men bäst över en kraftig glödhög. Givetvis fick man öppna lådan och se efter när kaffet var färdigbränt. Det fanns också särskilt konstrukturerade grytor med ett kraftigt lock och i locket var ~~inmonterat~~ inmonterat ett skovelhjul där skovlarna följde bottnen på grytan, en smal axel gick genom locket och på axeln var anbringat en vev som drögs runt runt medan kaffet brändes.

Det var en sinnrik inrättning och mycket använd. Hemma brände vi kaffe på en vanlig braspanna--plåt med uppvikta kanter-- Plåten sattes i stekugnen och en och annan gång öppnade man stekugnen och såg till kaffebönorna, rörde i dem och tog dem ut när det var färdigbränt.

Kaffet maldes på små kaffekvarnar som det fanns på vartenda ställe. Den som skulle mala kaffe satte den lilla kvarnen mellan ~~läna~~ *kåna*

M. 16535: 20.

20

lade i bönor och veva på och tömde den lilla lådan som var underst .
De äldsta kaffekvarnarna hade en gul "kvarnbinge" av mässing ,den rymde
så där en halv kaffekopp bönor och när detta var nermalet fyllde man på
och under ~~kaffetiden~~ hela tiden fick man hålla handen över så att
inte malden sprutade ut i rummet och förspilldes. En nyare konstrukti-
on med ett kulligt lock att fälla över under malningen ^{En senare} och då behövde
man inte hålla handen över under malningen. Kaffesurogat ? Ja i äldre
tider använde man Cikoria -vet inte om det är rätt stavat- det var
en svart degig massa tillverkad av cikorierötter och en liten kula
lite större än en vanlig hasselnöt lade^s på vid ett ordinärt kok .

De~~x~~ riktigt fattiga spara på bönorna, som var dyra, och ökade på
dosen av cikoria och fick åtminstone bra färg på kaffet. Cikorian sål-
des i alla diverseaffärer och var billig. Kaffetratt ja det använde
man verkligen ibland där man hade små flaskor . Till en medelstor och
och större flaska öste man på bönorna med en tesked direkt i flask-
halsen och det gick alldeles utmärkt ,man skulle i alla fall måtta
bönorna . En tesked ungefär till var och en som skulle dricka kaffe,
det ansågs lagom Tratten var helt kort, men vid i loppet eller tyten
få^st den övre delen var mindre än på en vanlig tratt avsedd för flytande
varor.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

M. 16535: 2/.

2/

Beträffande kaffesorugat får vi inte glömma de båda kristiderna 1914--1919 och 1939-1944 då världskrigen rasade . Då var det ont om riktigt kaffe och sansonering som var otillräcklig och vi fick dryga ut de riktiga kaffebönorna bränt korn eller råg som var de vanligaste ersättningsmedlen på landsbygden och nära till hands därför att korn och råg fanns ju på varje jordbruk. Efter hand kom det ut kaffesorugat i stora mängder ,och vad det var till dem --ja det visste inte folk i allmänhet. 1942 var jag i Finland i 6 veckor och där bryggde man kaffe på brända maskrosrötter som det var särdeles gott om i Finland. Tror allt att man hade maskrosrötter i de sorugat vi köpte hemma också . Om man lyfte av kulan utan grytlapp ? Nej det gick inte,men somliga hade lindat flaskhalsen med grovt garn nerifrån och upp och kanske tillbaks igen och därigenom blev flaskhalsen stadigare att hålla om och brändes inte fullt så mycket. Om jag sett kaffe kokas på glaskulor ? ja många gånger,både på vanlig spis med ringar och på öppen eld också på trefoting -- men ingen vanlig trefoting utan en trefoting som överst var formad som en ring med tre ben. Sådana trefotingar var helt vanliga men förekom på många ställen.

Kopparkulorna har jag knappast sett i användning ,bara som föremål i ett hem eller på en auktion .

FOLKLINGSARKIVET
Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

M.16535:22.

22

Klaringsmedel användes i enstaka fall. Det köptes i affärena och hade formen av fyrkantiga bitar som lades i flaskan när kaffet var nära färdigt allt för att sumpen skulle sjunka fortare . Hemma i mitt hem användes det aldrig . Vad dessa fyrkantiga bitar var gjorda av vet jag inte ,men har ett svagt minne av att det var tagit från djur vid slakt -tarmskinn eller från blåsan ?

Till gott kaffe fodrades det framförallt gott vatten . Hemma hade vi det bästa vatten som kan tänkas ,rent och klart ,men så var brunnen också grävd i sandmark och var fri från förorenande tillflöden.

Hos min bror Ola Månsson som bodde i Tågarp N.Mellby socken där hade de ett konstigt vatten .Det såg visserligen rent ut men hade en smak som inte var så ren och det märktes på deras kaffe . Själva var de så vana vid den smaken att de inte märkte något , men vi som kom dit så där en och annan gång vi märkte genast skillnaden i smaken i deras kaffe . Ännu värre var det vid ett besök nere på slätten .

Där hade man lagt något i brunnen för att hålla vattnet friskt , och det satte smak på kaffet i den grad att det var nästan odrickbart för oss ovan. På tal om olyckor med glaspumpa så var jag med en gång i Sandåkra ,här i socknen, där det var bjudning och många gäster,

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

och som det är br^kulligt än i dag serveras man en kopp kaffe ovanpå maten. Av någon särskild anledning så vet jag att detta hände 1912. Men det dröjde länge innan det kom in något kaffe och orsaken var just att kaffepumpan gick sönder i det ögonblicket den skulle lyftas av spisen . Allt kaffet rann givetvis ut och fyren i spisen släckets totalt . Det blev till att raka ut de slocknade glöderna ,elda upp på nytt och få tag i en kaffekittel som höll och koka nytt kaffe, ett nog så drygt extra jobb ovanpå allt det andra man haft förut.

Det var allt sådana händelser gjorde den eljest så kära glaspumpan mindre omtyckt. Kaffet fanns i alla hem och var liksom nu det som man samlades omkring när man möttes i familjerna. Tillägg .Enligt senare inhämtad uppgift bestod kaffeklarskinnet av skinn som flåddes (drogs) av fisk exempelvis torsk eller annan fisk . Beträffande kortet som följer med så tillhör flaskfodralet nr 1 Hilma och Malte Ahl, Sösdala . Det blänker som vore det av guld ,men det är nog av koppar det kan skina det också. Fodral nr 2 tillhör fru Annie Melin, Vannaröd och det är 18 centimeter högt och basen i genomskärning åt 17 centimeter. Det är av bleck och omålat .Flaskhalsen pekar nästan vågrätt rakt ut . Det har lagt för högt underlag i botten och detta gör att flaskhalsen inte pekar mot höjden som i det andra fodralet .

Skåne
Västra Göinge
N. Mellby.
1965

Nils Månsson

M. 16535: 23 a Nils Månsson

F lantbrukare

Box 61 Pösdala

1888. i N. Mellby



Pumpor med fodral.

Är flaskan så något så när full av kaffe får allt flaskhalsen
peka mera uppåt om inte en del av kaffet skall rinna ut i förtid.
De båda familjerna Ahls och Melins var vänliga nog att låna ut sina
kaffefodral till mig medan jag bar dem till en fotograf som tog
denna bild åt mig. Teckning nr 3 kanske liknar en kvarnsten, men
den skall föreställa en stickad eller virkad hätta att träda över
flaskhalsen för att hålla kaffet varmt.

