

Landskap: Gävle Upptecknare: Algot Nilsson, Osby
 Härad: V. Göringe Berättare: " "
 Socken: Kisseltofta Berättarens yrke: fd. handbokhållare
 Uppteckningsår: 1965 Född år 1887 i Kisseltofta

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas. LUF 129

s. 1-11.

(foto s. 11.)

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas

Det är endast ett fåtal som numera använder pumpa vid kaffekokning. Det är endast en och annan äldre kvinna av socialgrupp 3 som fortsätter med kaffepumpa. Det har nog ej förekommit att man lagat kaffe på mer än ett sätt i en familj. Det händer ju att man ånnu diskuterar de olika metodernas för och nackdelar. Man brukar då från de som försträder bryggmetoden framhålla att kaffet ej blir så hälsosamt vid kokning då en del garnsyra kokas ur kaffet.

Pumpen var ju mycket mer vanlig förr än nu.

Det var i slutet av 1920-talet som andra metoder började användas. Orsaken var flera. Dels började man allmänt köpa kaffet röstat och malst, och dels läkarens påstående att kaffe kokat på sump var hälsoskadligt. Man övergick då till att brygga kaffe på kittel eller kanna med en tygpåse, men numera använder man på det flesta ställen silfilter av pappers. Man hade

8/12-65

ACC. N:R M. 16536:2.

järnspis med ringar och på en del ställen hade man
rohyplatta. När pumpra först började användas kan jag
ej bestämt säga men från det jag började minnas alltså
i mitten av 1890-talet använde man pumpra allmänt. Men
bruket hade nog börjat betydligt tidigare. Tidigare hade
man använt kopparkittlar som fanns i varje hus och
på större gårdar två eller tre stycken.

Före 1900 gick det ju bra att dricka kaffe kokat på
kittel. Före 1925 hade man endast kaffe från glaspumpa
efter 1925 var man ju van vid kaffe från glaspumpa
eller efter bryggmetoden. Att bjuda gäster på kittel-
kaffe gjorde man ju inte då man hade fått glaspumpa
jag kommer ej ihåg hur man kokade kaffe hos min
mormor och farmor tills de var döda innan jag hunde minnas
något om det. I mitt föräldrahem i Kulleröd Vässletofta
hade man använt glaspumpa alltförst från bosättningen 1887
och under någon tid också kopparpumpa. De använde ej
någon annan metod. Jag har själv kokat kaffe på

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

glasprymma sedan 1918. Kaffeprymna av härdat glas inköptes 1922 och den höll i 18 år då man råkade "stå" sänder den. Härdade kuler köptes på apoteket i Osby och var tillverkade i Zena i Tyskland och kostade fem kronor för en storlek av tre liter. Man mätte storleken i liter.

Numera kokar jag alltid kaffe genom att koka vattenet och brygga kaffet. En tid användes tygräss men numera med silfilter av papper. Det var 1946 som jag slutade att koka kaffe på prympa, och anledningen var att man påstod att kaffet var hälsosammare om det bryggdes. Vid övergången hade jag medspis med kokplatta.

Vanligen är det så att om föräldrarna kokat kaffe på kittel eller prympa så brukar unga barn med sigt hushåll övergå till bryggmetoden. Fjärn har jag tyvärr inga barn.

Bonämnningar

Med prympa menade man ju en kaffekokare av runt glas

ACC. N:R M. 16536:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Pumpra av koppar som förtemnats inuti var ganska vanliga en tid. Här i orten såde man ej pumpra utan man såde kaffeflaska. Fodralen av bleckplåt kallade man kaffefodralen men de flätade fodralen kallade man kaffeborg eller på göingeådialekt "kaffekass".

Kaffe - kittel Benämndes kittel

- " - matter Skäntsam benämning på kittel
- " - panna Detta ord användes ej här i trakten
- " - hanna Var den kvinna som kaffet häldes från kitteln och sedan ställdes på bordet
- " - kokare Detta namn användes sällan
- " - burra Skäntsam benämning på kaffepumpa
- " - ~~Färd~~ Ställ Fodral eller korg

Kulor

Storkok Det fanns kulor i flera storlekar. Måttet beräknades i liter, men försägjarna kunde också ange hur många koppar det gick på en kula. Den minsta jag sett gick oft tre koppar på altså en tredjedels liter.

ACC. N:R M. 16536:5.

Den största var på fem liter. De största kallades kalas-flaskor.

Form Det fanns både halvrunda och i botten något flata kulor. De som hade tillplattad botten ansågs bäst för man kunde ställa dem övervä spisen också. Glasetts kant var jämnad.

Färg Färgen var antingen klar eller lilafärgad. De lilafärgade ansågs vara mest hållbara.

Lock Man täckte kultans öppning med prop av sammanvirat tyg eller hatt av bleckplåt. Den första tiden var det vanligast med tygprop och senare kom hatt av bleckplåt.

Inköp Kulorna inköptes vanligen i en lant-handel eller speseriaffär i stationsområdet, men det var sällan man hade dylika på marknader. Priset omkring 1900 var för en kula som rymde 1½ - 2 liter femtio öre. Man hade också kulor som var stämplade "hårdad" eller bly-glas och de var kanske något hållbarare än de

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16536:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

vanliga, men ej så som de dyra kulorna av jernaglas.
 Man trodde sig nog kunna bedöma om glaset var hållbart. Om det var blåsor i glaset ansågs det vara sämre kvalite. Men bedömmningen var nog osäker. De s. k blyglas ansågs vara hållbarast av de vanliga pumporna.

Här i dessa trakter har aldrig förekommit gårdfarihandy med kaffepumpor. Det var väl dels för att det var ömtaligt och skrymmande gods, och då sändana fanns att köpa i alla diversaffärer var det nog ej lönande. På marknaderna var det affärsmän som sålde kerärl, keramik och glas och då även kaffepumpor. Detta skedde från ständ efter stundom helt enkelt uppställda på marken. Här i Tisseltofta byrby var det handlandena F. Ljefström, A. Olsson och Kils Viborg som alla hade kaffepumpor att sälja.
 De upphörde omkring 1930 men hos deras efterträdare fanns gammalt lager i fall någon ville ha en kaffepumpro. Hos handlandena fanns ej kaffekulor av härdat glas utan de kan köpas på apotek. På senare tid har kaffefirman

Yosga salt kaffebryggare av härdat glas som liknar
kaffesumpor.

Värd. Då man skulle använda en ny pumpa
brukade man först värma den över spisen och sen hålla
i varmt vatten på den innan man slog på hetet vatten från
kittel eller kastrull. Att sot stärkte ansåg man inte. Om
det var kallt i köket kunde det präverka hållarbeten.
därför förvarade man dem hela i varmt rum eller också fisk
man värma dem före användningen. Om det var över -
blivit kaffe slog man detta på kitteln om man kokade på
sumpen, och så skjöljde man pumpan. Diskade riktigt
gjorde man endast på söndagen. Kulorna förvarades ofta
på en hylla eller ovanpå en s. h skänk i stugan. Det var
mycket olika hur länge en kula kunde hålla. Det hände
att den gick sönder första gången den användes, men omkring
ett år var nog den normala livslängden för kulor av
härdat glas.

Fodralen. Fodral av blyck och förmicklad plåt

ACC. N:R M. 16536:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Näver som är flätad sprän har använts här i orten.

Näver är säkert den äldsta typpen av fodral.

Form De fodral som hade lock var cylinderformade och det var spänkorgarna också men en del flätade korgar var krypiga.

Inköp Fodral av bleck eller plåt inköptes antingen på marknad eller hos någon bleckslagare i stationssamhället och de som var av näver eller sprän beställdes hos någon korgmakare i orten. Några priser minns jag ej utan att far köpte ett bleckfodral omkring 1905 för en krona. Bleckfodralen tillverkades i Osby och sprämfodralen i Visseltofta. Näverfodralen var äldst och brukades tillverkas av torpare som var litet händiga. Bleckfodralen var vanligast under den senaste tiden haffepumor användes. Bleckfodral tillverkades av Iren Nilsson i Osby och sprämfodral av korgmakare Gustaf Granat i Visseltofta.

Värd I botten lade man också papp eller tjocka tygbitar. Det byttes ej så ofta och brukade vara i tre eller

ACC. N.R M. 16536:9.

fyrå månader. Man ansåg att det var bra med ett soligt underlag. Då man kastade bort underlaget skurades fodralat. Fodralen ställdes på någon hylla i köket. Det märkmissande var nog näverfodralet, särskilt om det var med lock.

Kokning. Under 1800-talet och ett tiotal år in på 1900-talet var det vanligt att man kokade på sump i kittel innan man hällde vattnet på pumpan. Sedan började man med att koka upp vattnet på pumpan innan man lade på kaffet. Kaffet röstades där man ej hade spis i en kaffe-brännare som skakades över den öppna elden. Denna kaffe-brännare bestod av en plåtkäda med skaff. Där man hade spis användes en grytlirkande plåtbehållare med vev och omrörare inuti brännaren. Kaffet maldes i små fyrkantiga kaffekvarnar. Före scholskiftet var det vanligt att man också använde surruget mestadels cigoria, men också råg användes. Man använde en kort och grov kaffetratt. Vid kokningen ställdes kulan så långt ner som den var fylld med kaffe.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

ACC. N.R. M. 16536:10.

Men fick själv så länge mer att elden nädder den yta som ej var fyllt med kaffe ty då kunde den gå sönder. Kaffet kokades omkring tio minuter efter det kommit i kokning. Då kaffet börjat koka brukade man lyfta upp kulan och lägga på en ring och om spisen var mycket varm ställde man den ovannpå om kulan var något flat i botten. Man brukade ha en grytlapp att lyfta kulan med men jag också sett ~~att~~ att man lyftte den med bars händer. Som klarningsmedel använde man för längesedan ålskinn. Senare fanns att köpa särskilt klarningsmedel men den sista tiden som kaffekula användes brukade man ej något klarningsmedel.

Jag har i min ungdom sett när man kokade kaffe både på glaskuler och kopparkuler på treröt över öppeneld. Det var i mitt föräldrahem Nils Johnson Kulleröd Visseltofta samt hos grammarna Kristen Månsson Kulleröd och Lisen Olson Kylen Visseltofta.

Ett fotografi av en kopparpumpa samt fodral av Bleckplåt mdsändes.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

Skåne
V.Göinge hd.
Visseltofta sn.
uppt. år 1965

M.16536: 11.
FOLKLIVSARKIVET
LUND



Kopparpumpa

Fodral av bleckplåt

Inlämn. av f.d.lantbrukare Algot Nilsson, Osby