

ACC. N:R M. 16538:1-12.

Landskap: Skåne Upptecknare: Bernt Ivensson, Glimåkra
Härad: Ö. Göinge Berättare: " "
Socken: Glimåkra Berättarens yrke: smickaremästare
Uppteckningsår: 1965 Född år 1894 i Glimåkra

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av skärdat glas.

LUF 129

s. 1-12.

(foton s. 8-12.)

ACC. N:R M. 16538:/.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Numera användes inte kaffepumpen i dagligt bruk. Men det kan ännu förekomma i något enstaka fall att det koks på pumpa. Men för endast en 6 a 7 år sedan använde vår granne Gunilla Lander pumpa i dagligt bruk. Men sedan hon dog har jag inte fått något pumpkaffe, men gått var det. Möjligen i någon av den äldsta årsgruppen kan det förekomma.

Ja det kunde förekomma att man kokte på både flaska och kittel. Sumpen från flaskan hälldes gärna på en kittel och då blev der ett efterkok som draks till mellanmål. Jag har hört uppväxande ungdom som varit hos Gunilla och druckit pumpekaffe och det var det bästa kaffet dom druckit.

Ja i början på 1900 talet var den mycket allmän särskilt bland de äldre oberoende av social ställning. Män började så småningom övergå till kokning på kittel därför att det kom så många ungarlar som arbetade i stenbergen och dessa tyckte att flaskan var för ömtålig. Som korten visar så blev det i första hand en liten fyrkantig spis sedan kommo dessa runda sorter i ungarlarsrummen, men i hushållen kommo de nya spisarna med två ringhål samt med stekugn.

Tyvärr när seden att koka på flaska kom hit till byggen samt vem som införde den vet jag inget om.

Ja här fans ju tillgång på flaska, men här fans ju även tillgång på kopparslagare ända sedan 1860 talet derför när det blev mera allmänt med kaffe användes förtenta kaffekittlar ganska allmänt redan innan 1900 .

ACC. N:R M. 16538: 2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I mitt fars föräldrahem koktes kaffe på pumpa tills faster dog 1911 och då voro båda föräldrarna döda (Romperöd Glimåkra) och i vårt hem koktes kaffet på pumpa till 1905 då far gifte om sig, det förekom även någongång sedan. Men i vardagslag användes kittel av koppar förtent. Har inte kokt kaffe på pumpa ~~hemma~~ sedan 1905. När jag vid olika perioder perioder kostat mig själva har jag alltid kokt på kittel. Och änn i dag brukar jag själva koka mitt eftermiddagskaffe men då på kittel. Tilllagningssättet ett par koppar vatten så ett par teskeder bönor så får detta endast koka upp och klaras med några droppar kallt vatten. Vi har en son sjöingesior men han brygger helst sitt kaffe, när han är hemma. Det gör min fru och så föresten. Pumpa, min mening är den att flaskan är ju delvis en modell av den odlade pumpan. Men man kan också tänka sig att när de förr i tiden kokte så mycket kaffe att det blev några koppar över så bäddade de ner flaskan i sängkläderna och gick sedan där och tog sig en kopp då och då och sade att de pumpade kaffe-flaskan. Ja här har funnits pumpor av både förtent koppar, samt emaljerades, ~~sådana~~. Kaffeflaskan var det vanligaste namnet, därefter kaffekulan. Kaffekorg och kaffefodral var de vanligaste benämningarna. Kaffekittel var ju en särskilt tillverkad kittel med tät lock samt en påloddad strut att hälla ur. Kaffe-Petter namnet härstammar antagligen från den tiden då påskakärringarna for till blåkulla. Panna ja det är en vanlig kastrull med eller utan lock.

ACC. N:R M. 16538:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Själv har jag kokat kaffe på glaskulor och kopparkulor och båda dessa delar på såväl trefot söver öppen eld som på spis, i min barndom. och även sett åtskilliga gånger då gamla gummor kokat på samma sätt även detta i min barndom och i min hemtrakt.

En morgon när jag gick i skolan skulle jag vänta på en tös hos Bengta Nilsson Görbjörnarp som sällskap till skolan, Bengta hade kulan på spisen när jag kom in och luckan var uppe, kaffet började koka och för att det inte skulle pysa över tog Bengta en kniv och skulle röra om i flaskhalsen men brände sig och släppte kniven som gick genom flaskan så både kaffe och kniv hamnade i spisen.

När man kom bort till de gamla så stod för det mästa både pumpan sockerskål koppar och gräddkanna på bordet .

Min broder två år äldre och jag skulle hjälpa Bengt i Ekeröd att lägga bastrep en gång, när vi kom gick Bengt bort till sängen tog upp hurran skakade den och sade, ja ska höra om det är så ja kan bjuda på varsin kopp kaffe, a jo men svipade ^{oh} på na sa Bengt, men da ä nåck inte mår än fesjonket män ni kan vall drecka da j ändå, och det gorde vi.

En tid kunde man få se spruckna glaskulor på en käpp som prydnad ute i i trädgårdarna, men sådana ser man alldrig nu.

ACC. N:R. M. 16538:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vi hade en kula derhemma i början på seklet som hållde mellan 4 a 5 år så gott som i dagligt bruk trots hård hantering av oss småpojkar, Mor dog 1903 på våren och då var det vi 8-10-14 år gamla. En morgon när min broder 10 år skulle koka kaffet och tömma flaskan på kitteln släppte han flaskan som först slog i kitteln sedan i spisen så ned på trägolvet men han tog upp flaskan och kokte kaffet som vanligt och flaskan var med ytterligare ett par år efter stöten.

material, bleck, förnicklad plåt, färgad plåt, flätverk av vide samt av halm, flätverket av videt anser jag vara äldst.

Formen på fodralen, hänvisning till korten.

Inköpen av fodralen kunde göras i affärerna på marknader och även av kringvandrare. Tillverkningsplattsen vet jag inget om. Den flätade typen måste vara äldst. Den flätade korgen var vanligast i dessa trakter. Jag sänder här några kort dels på stugan der vi förvarer sakerna dels på ett par spisar och dels på pumpor, kaffebrännare samt eldtång och en hemmasvarvad kaffekvarn som är tillverkad i Knapptorp Glimåkra.

Vård: I botten på korgar och fodral lades både tyg och papper, detta varierade på olika ställen. Även utbytet i fodralen varierade mycket. så någon bestämd tid går inte att sätta, beroende av personens renlighet. Nej ur värmesynpunkt så var det nog bäst att hålla så rent i fodralet som möjligt, men få underlag till korg eller fodral på den tiden var svårare, beroende på de olika hemmens förmåga, man måste se in på minsta

ACC. N:R M. 16538:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

lilla sak från den tiden detta i huvudsak gäller, ty särskilt i de mindre bemedlade hemmen fans varken traser eller papper på lager. De förvarades i huvudsak på en hylla i vardagsrummet eller på ett skåp. Ett bleckfodral med lock om det var tillräckligt stort så att de kunde lägga mycket omkring flaskan måste hålla värmen bäst.

Kokning: Kaffet koktes på rent vatten och sumpen hällades på kittel för att senare användas. På ena kortet ser vi två olika kaffebrännare den avlånga med skutbart lock skakades över öppen fyr. Den andra är försedd med vev och vⁿgar så den kunde man ~~kunde man~~ hava på spisen genom att taga av luckan och kanske en rⁿg, många lade en liten smör- eller fettklick i brännaren innan rostningen började.

Ja mycket surugat användes, dels cikorja, dels vid baket rullades små smala strimlor av den grova degen som skars i en bönas storlek torkades och rostades liksom kaffebönorna, dels användes korn, råg och vete samt under första kriget bokollon ja även ekollon, Tratten en liten vanlig blecktratt med kort och stor hals.

Många gånger stod flaskan ovanpå spisen men i de flesta fallen togs endast luckan bort. Sedan kaffet kommit i kok fick det i regel stå och puttra ett par minuter, var det för varmt i spisen lades luckan på och flaskan fick stå ovanpå spisen. Som det ena kortet visar virade en del en tyglapp om halsen på flaskan, men i de flesta fallen fick förklädet göra tjänst som grytlapp. Det vanliga klarningsmedlet var skinnet av lutfisken som förvarades i någon låda från jul till jul.

ACC. N:R M. 16538:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Locken varierade också från trä till papper, en träbit kläddes med tyg och förseddades med en virkad hätta utanför flaskhalsen, annars virades endast några tygbitar tillsammans och virades samman med ett snöre, andra åter vred samman ett papper till plugg. Pluggarna användes till alla sorter och hur som helst. Vad avlösningen beträffar så har det kanske varit lite olika typer vid olika tider, och då har nog tygpluggen kommit först ty det fanns knappast så mycket papper i hemmen som till en plugg under första tiden kulorna användes.

Inköp ja här i detta samhället fick dom köpa sina kaffekulor i diverse handeln. Var de kom ifrån kan jag inte tala om, och någon glasknalle har jag heller inte sett eller hört talas om. På marknaden såldes kulorna i stånd tillsammans med andra saker, liksom i affärerna här i samhället.

Vad vården beträffar så var man i allmänhet mycket rädd om pumporna och voro mycket försiktiga vid första kokningen genom att hälla ljunnet vatten på dem och låta det sakta koka upp. Sotet tvättades aldrig bort på flaskorna utan det var som en skyddande hinna då den ställdes på spisen. Om det var mycket kallt kunde temperaturvexlingen inverka därför stod alltid flaskorna inne i det eldade rummet på en hylla eller skåp. Någon bestämd tid för rengöring fanns inte utan den sköldes då och då med varmt vatten.

Kulornas livslängd var mycket varierande från första dagen till en 4 a5 år.

ACC. N:R M. 16538:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ty det kunde hända sig att om flaskan gick sönder fans inget annat kärl att koka i än en vanlig kastrull.

Kanna var ju en en särskild tillverkad kärl för att koka kaffet direkt på, Om det har med det gamla måttet kanna att göra vet jag inte, men det kan vara möjligt. Kokare ja det tillkom särskilda kokare med visselpipa i struten som sade ifrån när kaffet kokade.

Hurran är nog ett skämtnamn på kaffekulan då den stod nedbäddad i fotändan i sängen och det samtidigt fans ett par supar på flaskan, då kom det gärna det uttrycket från mannen, fram med kaffehurran så vi kan få varsingök, och om hon inte åtlydde order kunde hon få sig en hurring (örfil eller lus, ring) det hände många sådana fall i gamla tider ja in på 1900 talet. När bränvin och kaffe kom fram så det blev ett fästande så skrålades det och hurrades i de flesta fallen. Ställ i äldre tider ställdes ju kokkärlen direkt på bordet och för att de inte skulle sota ner för mycket fans det alltid några ställ av trä, senare gordes dom av ståltråd som lades på bordet der de olika kärlen ställdes på, så åt man av fatet eller gryta gemensamt.

Kulornas storlek berodde på familjens storlek. För enskild person var en 4a5 koppar vanligast, men där var kulor till 12 a 15 koppar men sen fick kittelen fungera. Någon särskild benämning på de stora kulorna har jag inte hört. Vad formen beträffar så varierade den, med inbucklad botten botten, plan botten samt rund botten.

Färgen varierade från helt klara till svagt gröna och svagt röda.

18/11-65

M. 16538 : 8.

FOLKLIVSARKIVET
LUND

Skåne

Ö.Göinge hd.

Glimåkra sn.



2 kulor den ena med ett tyg virat om halsen
i stället för att använda grytlapp eller förklädet.
Den ena med utåtböjd kant den andra endast av-
klippt med naggiga kanter.

Inlämn. av Bernt Svensson, Glimåkra år 1965

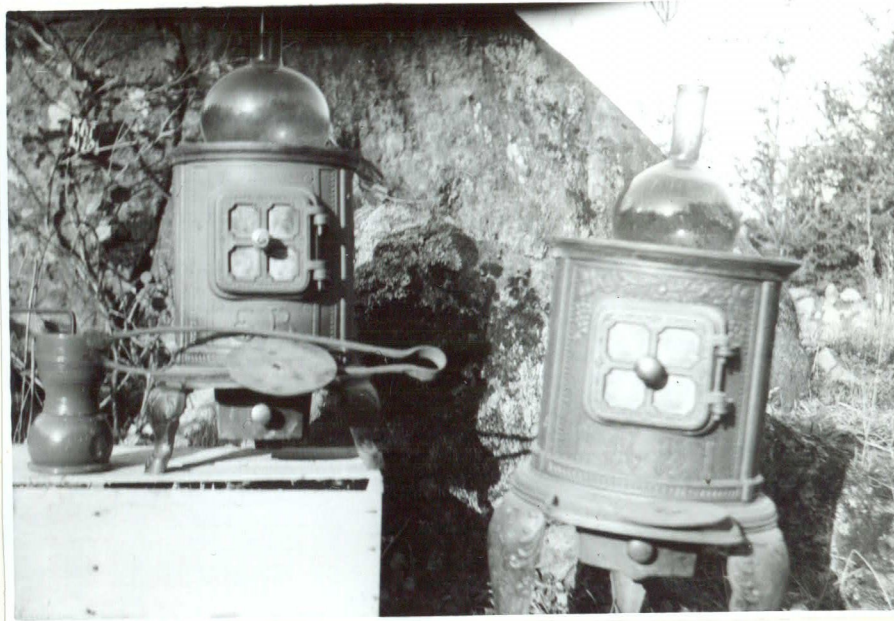
M.16538:9.

Skåne

Ö.Göinge hd.

Glimåkra sn

FOLKLIVSARKIVET
LUND



Två gamla spisar med eldtång och kaffekvarn
samt kaffekulor.

Inlämn. av Bernt Svensson, Glimåkra år 1965

M. 16538:10.

FOLKLIVSARKIVET
LUND

Skåne
Ö.Göinge hd.
Glimåkra sn.

Inlämn. av
Bernt Svensson,
Glimåkra år 1965



2 olika kaffebrännare, 2 kullor med flätade korgar,
1 kulla med förnicklat fodral, 1 kulla med fodral av
målad plåt. Den ena kulan har en virkad hätta med
plugg av tyg och ett virkat överdrag. Bordstammen är av
en knotig al. Här fanns även kaffefodral eller korgar
av flätad halm. B.S. 1965

M. 16538: II.

FOLKLIVSARKIVET
LUND

Skåne
Ö.Göinge hd.
Glimåkra sn.



2 spisar, samt en eldtång att taga glöder med och bära från en spis till en annan eller från öppen fyr. Den som står på lådan är från 1920 talet och den andra från början av 1900 t. Men där fanns en fyrkantig spis i storlek med den största som var mycket vanlig omkring 1900 talet, men vid den tiden började dom vanliga spisarna med stekugn.

Inlämn. av Bernt Svensson, Glimåkra år 1965

Skåne
Ö.Göinge hd.
Glimåkra sn.



En hundraårig backstuga i Görbjörnarp, Glimåkra
där en del gamla föremål förvaras, däribland
kaffekulorna, kaffebrännarna, kaffekvarn samt
spisarna m.m.

Inlämn. av Bernt Svensson, Glimåkra, år 1965