

Landskap: Skåne Upptecknare: Enoch Johansson, Killburg
 Härad: Ögöinge Berättare: " " "
 Socken: Loshult Berättarens yrke: lantbrukare
 Uppteckningsår: 1966 Född år 1890 i Loshult

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.

LUF 129

B. 1-25.

Kaffekokning i pumpa av obärdat glas.

I min hemtrakt finns det numera endast ett mycket litet fåtal personer, som koka sitt kaffe på pumpa. De, som använda pumpa numera för kaffekokning, är många äldre personer, som använt detta bruk sedan sin barndom, och de påstår att kaffet smakar bättre om det kokas på glaspumpa.

Dessa personer, som använda glaspumpor, är i regel tillhörande den lägsta socialgruppen.

Att man i en och samma familj kokar kaffe på såväl pumpa och på andra kärl förekommer numera ej i denna ort, men omkring 1900-talets början förekom detta hos en del familjer, i vardagslag kokte de kaffe på kopparkittel, men skulle de bjuda gäster på kaffe, så kokte de detta på pumpa.

Numera hör man inte någon diskussion om de olika metoderna att koka kaffe, men i början på 1900-talet hörde man mycket ofta sägas, att kaffet

9/6-66.

kakor på pumpa blev mycket senare och bättre i smaken, än det som kaktes på kottol.

I slutet på 1800-talet och i början av 1900-talet
var pumpan nästan obligatorisk i denna trakt, det
var på den tiden endast ett fåtal som kokte kaffe på kottar.

Omkring 1910-talet begynte donna sed att ändra
sig och befruktning på pumpa. begynte antaga.

Den största orsaken till detta var säkert den, att i allmänna handelen hade det kommit kaffekittlar av emaljerad järnplåt och samtidigt kaffekannor av samma material och blivo dessa allmänna kaffekokare i denna ort.

Omkring 1920=talet komma kaffeköttlar och kaffekannor av aluminium i handeln, dessa ble-
vo i början mycket populära och de inköptes av
alla hushåll, men efter ett tiotal år slutade man
med att koka kaffe på aluminiumfärl, dels för-
brändes bottenarna utvändigt, och även invändigt

löstes metallen delvis upp och vittrade sönder,
och dessutom gick ett rykte, att kaffe kokat i
aluminiumkär var skadligt för magen.

De sista tjugo åren har man i denna ort ej
använt några kaffekokare av aluminium, men
däremot äro emaljerade kaffekokare i form av
kittel eller kannor obligatoriska i nästan varje
hushåll. När man hade uppköpt med att
koka kaffe på pumpa, så tillagade man kaffet
på så sätt, att man kokade först upp kaffet
på kitteln och lät det stå några minuter för att
sjunka, därefter hällde man det på den emalje-
rade kannan, vilken alltid brukade stå på
spisen för att kaffet ej skulle kallna.

Vid övergången från pumpkokning till kok-
ning på kittel, så hade man i denna trakt den
gamla svarta järnspisen med lösa ringar, några
kakplattor på spisarna hade man ej begynnatt

använda i denna ort vid den tidpunkten.

Dessa kokplattor, som man lade på spisen i stället för de lösa ringarna, komna ej i bruk i denna ort förrän omkring 1930-talet.

När man först började koka kaffe på pumpa i denna trakt känner jag ej till, ej heller vem som började med det. Jag kommer ihåg kaffekokningen på 1890-talet och då kekte man kaffe på pumpa i ganska många hushåll, men ej på långt när alla. Jag antar att kaffekokning på pumpa begynte i denna trakt på 1880-talet.

Vem som begynte med kaffekokning på pumpa i denna trakt har jag aldrig hört omtalas.

Senare man begynte med att koka kaffe på pumpa, så kekte kaffet i denna trakt alltid på kopparkittel (kaffepetter).

Det har i denna trakt funnits tillgång på glas pumpor som före 1900-talets början och till dessa dagar

men det har under hela denna tid funnits huskäll
där man i vardagsläge alltid kokat kaffet på kit-
tel av den ena eller andra typen, men att bjuda gäs-
ter på kaffepaffe förekom aldrig i början av
1900-talet och en tid framåt, utan då skulle det all-
tid vara kokat på pumpa. Omkring 1940-talet
började detta att ändras, så att man även bjöd gäs-
ter på kaffe, som var kokat på kittel, men hade
då i regel två kaffekittlar, först kokte man kaffet
i den ena kitteln och lät stå att spjeka några
minuter, därefter hällde man över det på den
andra kitteln och serverade ur denna.

I denna trakt (Toskult) kokte man alltid
kaffe på pumpa i slutet på 1800-talet och i början
av 1900-talet har även mina föräldrar som i mitt
föräldrahem och var detta den huvudsakliga
matoden vid kaffekokning, men det förekom
någon gång, när en pumpa gått sönder att man

koka kaffet på kittel innan man bryter upp pumpa.

Det var på den tiden mycket brukligt i den
na trakt, att man tönde kaffesumpen från pump-
pen och i en kaffaskittel, hällde vatten på pump-
pen i kitteln och kokte upp detta, lät det stå för
att sjunka, därefter hällde man ner det rena
kaffet i pumpen och sedan hällde man det upp-
kokta sumpkaffet från kitteln och i pumpen.

Gjäre kakar jag ej kaffe på pumpa nu-
mera, vi upphörde med detta på 1930-talet.

Härdade glaskuler har jag aldrig använt
för kaffekokning, men jag kommer nog att
göra det, jag har inköpt en dylik glaskula,
de finnas till salu i vissa besättningsaffärer,
de kosta cirka 30.- kr. pr. styck och rymmer ungefär
en liter, här finns i trakten någon smitaka
familj, som har använt härdade glaskuler under
de alla sistnämnda åren, jag har druckit kaffe, som

varit kokt på dylika glaskulor och jag tycker
att det smakar senare och bättre än något annat
kaffe.

Vi ha förr, och tills på 1930-talet, alltid kokat
kaffe på pumpa, anledningen till att vi slutade
med pumpkokning var dels den, att vi tyckte att
det var behändigare att koka kaffet på de prakt-
iska kaffekittlarna och kaffekannorna av emalj-
erad plåt, som då fannas i handeln, och dels var
anledningen den, att det var större risk att man
skulle kunna skälla sig av kokhett kaffe om
pumpen av någon anledning skulle gå sönder,
vilket man hade hört ontas, att det hade fö-
rekommit på flera olika ställen.

Vid övergången från pumpkokning till kok-
ning på emaljerade kärl använde vi en vanlig vedspis
med kokplattor.

Vi valde först vid övergången från pumpkok-

ningsen, att koka kaffet i smäljad kittel
och i smäljad kanna, men på 1950-talet över-
gick vi till att brygga kaffet direkt på smäl-
jad kanna genom s. k. "melittapåsar" i en därtill
avsedd särskild trätt, och detta förfaringsätt
fortsätter vi med ännu, och är detta sätt att ko-
ka kaffe det behändigaste av alla sätt.

Jag har tre vuxna barn, som ha familjer,
och alla tre familjerna tillaga sitt kaffe på detta
sätt med att brygga det i "melittapåsar". De äro
bosatta i Sashult, i Rönneby och i Götelare, och
de hade bezynt med detta sätt att brygga
kaffe, något tidigare än vi bezynte här hemma.
Benämningar:

Med pumpa menar vi i denna trakt en kaffe-
kokare av ohärdat glas.

Jag har i denna trakt sett något enstaka
exemplar av pumpor tillverkade av koppar-

plåt, de äro i utformningen likadana som glas-
pumparna, men de äro från äldre tid än glaspum-
parna, säkerligen från början av 1800-talet, men
de ha aldrig envänt set jag kunnat minnas.

Pumpa var en ganska vanlig benämning
på kaffekulorna i denna trakt, men "kaffelä-
ka" var en ända mera allmän benämning bland
den bredare befolkningen i trakten, och bland
den finare befolkningen hörde man även
benämningen "kaffe-kurra".

Fodralen kallades vanligen för kaffe-
dral. Fodral är plåt, vilka förekommo
mycket i denna ort, kallades aldrig för pump-
kore, det var endast de flätade fodralen, som
hade denna benämning. Kulkore är en benämning
som inte förekom i denna trakt.

Med "kaffekittel" menar man i denna trakt en
kaffekokare av koppar, aluminium eller emaljert

järn. "Kaffepetter" är den gamla benämningen på kaffekittel av kopparplåt.

"Kaffekanna" är i denna trakt benämningen på kaffekittel och kaffekannor av plåt.

"Kaffekanna" kallas den i höjleden avlång kaffekokaren av emaljerad plåt, som man där kokar kaffet i och även serverar kaffet ur.

"Kaffekokare" kallas i denna trakt de större kaffekokare av metallplåt, som användes vid festliga tillfällen och där kaffet brygges i en tygpåse.

"Kaffekanna" är en benämning på glasskåpan.

Med "kaffeställ" menar man kittel och kanna tillsammans.

Kulorna: Storlek

Kulorna voro av olika storlekar och rymden bedömdes i regel i liter. De allra minsta kulor jag sett kunde omkringa en halv liter och de största jag sett kunde rymma omkring fyra liter och kallas

des dessa för "gillerkular".

Färm:

De äldre kularna voro halvunda, men i början på 1900-talet bezynte man saluföra kular, som hade svagt inåtkruktad botten, dessa senare ansågs bäst när man hade bezynt med kakplattor på spisarna. Det fanns kular, som voro maggiga i kanten, men det fanns också den som hade jämn och slät yta i kanten.

Färf:

De äldre kularna hade ljus och genomskinlig färf, men omkring 1910-talet kommo kular i banden, som hade en svag blåaktig färf och ansågs dessa av folket i trakten för att vara betydligt hållbarare.

Lock:

I min beredom på 1890-talet var det alltid brukligt, att man tänkte kulan öppning med en bom-

måjard prapp av tyg, vilken stackes in i kulans
hals. Sängre fram blev det mycket allmänt med
en svarvad träprapp, och på den senaste tiden
som kulorna voro allmänna, så använde man
en hatt av blockplåt, som sattes över pumpans hals.

Inköp:

I denna trakt köptes alltid kulorna i affär,
i denna trakt har funnits lanthandel under minst
150 år och de ha alltid haft kaffekulor i lager.

Jag vill minnas att kulorna kostade omkring
50 öre pr. styck i början av 1900-talet för storlek i
omkring två liters rymd, samt något billigare
för de som voro mindre och något dyrare för
de större. På 1920-talet och på senare tider
voru kulorna betydligt dyrare, mer än det dubbla.

Jag har aldrig sett några kuler med ordet
"härdat" på, men jag minnes att handlandena
på senare tider brukade säga, att glasit var härdat.

att man kunde se eller känna om glaset var starkt tror jag inte var möjligt, fastän en del personer sade sig kunna detta.

Blyglaset ansågs vara bäst i denna trakt.

Att någon "knalle" körde omkring och sålde glasvaror har inte förekommit i denna trakt, som jag minnes och jag har inte hört ontalas, att det förekommit förr i tiden heller.

På marknaderna i denna trakt har jag aldrig sett någon försäljning av glaskuler, men däromot fanns det alltid fodral av bleckkulor till salu på marknaderna i orten. I denna trakt fanns förr alltid kaffekular till salu i alla affärer, men upphörde detta på 1940-talet.

Kaffekular av härdat glas, sådana med två kular överpå varandra, fimm nummer i någon enskild affär, men de ha inte blivit så populära, som de gamla glaspumparna förr i tiden.

Vård:

När man hade köpt en ny pumpa, så brukade man alltid hålla den över den varma spisen och värma upp den innan man satte den över elden första gången, man trodde att detta skulle hjälpa, så att den ej gick sönder första gång man använde den, vilket inträffade någon entusast gång. Ett pot skulle kunna stärka glaset her jag aldrig hört ontalas i denna trakt.

Hade man kalla kök, så brukade man alltid ha kaffekulorna inne i ett varmare rum, man trodde allmänt att dessa hade lättare för att gå sönder om de varo kalla när man satte dem över elden.

Det var mycket pellen man gjorde kulorna rena, högst ett par gånger om året och då endast med ljummet vatten.

14.

I vanliga fall förvarade man kulorna i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

fodralen, vilka man ställde på ett skåp eller på en hylla i köket.

Den kula brukade i regel kunna hålla omkring ett år, ibland ändå mycket längre, men den kunde också gå sönder på mycket kortare tid.

Fodralen:

Material:

Materialet till pumpkorgarna har i denna trakt utgjorts av dock: blockplåt samt förnicklad plåt och dock av: flätverk av ena eller vida, samt av råschalm. Det äldsta materialet anser jag vara flätverken av ena eller vida.

Form:

De äldsta fodralen hade formen av en lås rund korg och utan något lock, omkring sekelskiftet kommo de cylindermåade plåtfodralen med lock i bruk, och lite längre fram i tiden blev det ganska allmänt med de kläturade förnicklade

15. fodralen.

Inköp:

Fodraren inköptes antingen hos någon hand-
lare i orten eller också på marknader. Några priser
kommer jag ej ihåg. Plåtfodraren tillverkades
antingen fabriksmässigt eller också av någon plåtslagare.

Den äldre plåtade typen tillverkades av nå-
gon slöjdkundig person i byn, och var denna
typ av fodral den vanligaste i denna trakt om-
kring sekelskiftet. Senare fram i tiden blövs
plåtfodraren de mest vanliga.

Kommit på någon tillverkare minns jag ej.

Vård:

I botten på fodralen lade man antingen
vanligt tidningspapper eller också trasor av ull, och
bytte man ut detta mycket sällan, omkring en
gång om året. Ett det skulle vara bra att ha so-
tigt underlag hörd jag aldrig omtalas, men
underlaget var alltid sotigt förr, när man kokte

kaffet på spisar, som hade lösa ringar och tog
man alltid bort några ringar när man pottade kulan
på spisen. Fodraren rengjordes utvändigt med trä-
bor, men invändigt förekom mycke vättan någon
sengöring. Fodraren förvarades alltid på ett skäp
eller på en hylla. De klotrunda fodralen hälls vä-
kerligen kaffet varmt längre än de andra fodralen.

Rökning:

I slutet på 1800-talet och i början av 1900-talet an-
vändes alltid pumparkök till kaffevatten, men denna
sed minskade smärningarna och upphörde helt på
1940-talet. Det var endast vid högtidliga kalas,
som man använde vatten utan pumparkök.

Kaffet rostades förr i hemmen på olika sätt
innan det blev vanligt, att köpa rostat kaffe, vil-
ket i denna trakt var på 1930-talet.

I samtliga hem rostade man kaffet genom, att
lägga det varmpå spisen, samt oerbrutet höra om det

med en bris till det blev lagom bränt, men de flesta i denna trakt rostade sitt kaffe i en särskild "kaffebrännare", vilka voro tillverkade av smedar i orten.

Dessa "kaffebrännare" voro av länga, cirka 80 centimeter långa och cirka 20 centimeter breda och tillverkade av vanlig järnplåt och med ett lock, som kunde skjutas in och ut genom en fälg, på denna brännare var fastnitat ett cirka 40 cm. långt skaft, vilket hade ett cirka 25 cm. långt svarvat träskaft påsett på ändan. Det fanns också fabriksmässigt gjorda kaffebrännare, dessa voro runda med en fasttätt omslutar, men det var ytterst få i denna ort, som använde dessa.

Dessa, sist nämnda, sattes ovanpå spisen, men de förra avlänga av järnplåt hölls i händerna över öppen eld, omkring sekelåldret över eld i öppen härd, men senare över elden i spisen genom att låta spisdörren stå öppen. I stället för omrörning av kaffet, så skakade man denna avlänga

Kaffebrännare oupphärligt till kaffet var lagen satat.
Kaffet maldes på en särskild ^{kvärn} som drogs för hand.
I denna trakt fanns två olika typer av dessa; dels
en mindre typ, som var fabriksgjord och fanns
till salu i järnvaruaffärer, samt en större typ,
som var tillverkad av en person i socknen, nu-
ders Olsson i Hengstorp, i dagligt tal kallad
för "Jönness tillens", denne person hade i slutet
av 1800-talet i hastigt med slagit ihjäl en
full bråkmakare med en "tröfoting" av järn,
han blev dömd till några års fängelse och lär-
de sig i fängelset att tillverka dylika kaffe-
kvarnar, efter hemkomsten begynte han att
tillverka sådana och sålde dem såväl i den
na socknen som i grannsocknarna.

På kvarnarna fanns en särskild inställnings-
fjäder, så man kunde få kaffet malit finare eller grövre.
Efter Jönness Olssons död i slutet på 1800-talet har

i denna trakt ej tillverkats några kaffebrönnar.

Längre tillbaka i tiden förekom det i denna trakt, att man ställte det brända kaffet i en mor-
tel innan kaffebrönnar kommo i bruk.

Kaffesurrogat har använts i denna trakt som jag be-
gynte minnas på 1890-talet, till i slutet
på 1940-talet, då detta bruk med surrogat helt upphörde.

Omkring sekelskiftet var cikorian ett allmänt
surrogat, som användes i de allra flesta hushåll,
det gav kaffet en mörk färg och en något bitter smak
varför kaffet blev varken vackert eller gott.

Några år in på 1900-talet begynte man använda
ett surrogat, som hette "intubikaffe", detta surro-
gat var något bättre än cikorian, men det innehöll
dock ganska mycket cikoria.

Under krisåren vid de båda världskrigen an-
vändes mera surrogat än rent kaffe, det var gans-
ka allmänt i denna trakt, att man sjölv tillverkade

surrogat genom att rosta vete, råg eller veteekli,
och det fanns även kaffesurrogat i allmänna han-
deln av många olika slag. De hemmarostade
surrogaten måste koka betydligt längre än
siktigt kaffe, om det skulle få någon smaksakfärg.

Men jag beqvante minnas och till långt fram
på 1900-talet, så använde man kaffetratten av
bleckplåt, dessa hade en lång pipa, som plase-
rades i halsen på kaffekulan. Dessa vorotill-
verkade av plåtelagare i orten.

Vidare fram på 1900-talet använde man emal-
jerade trätter, vilka inköptes i affär, eller också
på marknader, dessa voro mindre och med kort pipa.

När kulan ställdes på spisen, så tog man i
regel bort så många ringar, så att ingafär
två tredjedelar av kulan stod ovanför spisen,
när kaffet hade bösjet koka, så höjde man
21. upp kulan och lät den stå och koka till man

ansågs att kaffet var lagom starkt.

Det var mycket stor skilnad på tiden man lät kaffet koka hos de olika huskällan, en del husvärdar lyfte kulan av spisen, på snart kaffet hade kokat upp och satte kulan i foderlet och lät det stå att draga och sjunka samtidigt, andra däremot lät kaffet koka en minut och senliga lät det koka ett helt kvart, ismörket om de använde surrogat av hemrostat råg eller vete.

Kulan lyftes i regel av spisen med en gylltapp, men jag har sett personer, som lyft kulan från spisen enbart med händerna.

Den klarnadel omeändes antingen virpad äggvita, vilken rördes ibland det mätta kaffet in, man kan hälla detta i vattnet, eller också torbat skinn av lutfisk, detta senare klarnedel gjorde kaffet mycket klart, men det var inte bra att använda för den som kokte upp kaffesurrogat, när skinnat

burnade i rumpan och kaffet fick smak av detta.

Vid kokning av hemmarostat surrogat av råg eller vete behövdes ej något klämsedel, ty detta kaffe blev mycket gust och klart, men hade inte samma goda smak, som riktigt kaffe.

Att kaffe kokats i den nyare typen glaskular har jag sett endast en gång, det var i vinter i Jönköping.

Att kaffe kokats på kopparkular över glöd i öppen härd har jag aldrig sett, men det förekom med säkerhet i denna trakt på 1800-talet, ty jag har sett dylika kopparkular på många olika ställen i orten, men jag har aldrig sett någon koka kaffe på dem, kaffekokningen på kopparkular upphörde i denna trakt i mitten av 1800-talet.

Men däremot såg jag på många ställen på 1890-talet, att man kokte kaffe i vanliga glaspumpor på "tröfat" över eld i öppen härd.

23.

Några särskilda episoder i samband med

pumpkakniskor kan jag inte dra mig för att minnas,
men jag kom ihåg en äldre man, som kokte kaffe
på glödpumpa, så länge han kunde bo ensam, han var
änkman och hade inga barn och bodde på gamla dag i en
liten stuga i kyrkbyn. Han ^{hette} Teodor, Teodor, men kallades
i det lilla för "Ea Teodå". Han bjöd och han och hans
hustru hade alltid kokat pumpkakor och det fortsatte han
med när han blev ensam. Han hade för vana att
alltid lyfta pumpan från spisen, med handen utan gyllingar
och bära den i handen från spisen till bordet i andra
ändan av rummet där lodrat alltid stod på ett bord.
Han hade dåliga ben och ramlade ofta omkull
när han gick ut på gården, men kaffepumpan klam-
rade han alltid utan att ramla, eller slå bänder den
och skälla sig. Han flyttade till äldre domus
när han blev på dålig, så att han inte kunde
förflytta sig, utan med hjälp av två kärror.
Han dog år 1963 och hade kokat pumpkakor i nära 80 år.

Det fanns i trakten på 1800-talet och även i början av 1900-talet en del äldre personer, som tagg-ri-
ga kaffe kaffe, regelbundet varje timma, och för
att slippa att jämnt koka kaffe, så hade de en stor
pumpa och kokte den full, lärt sig "bäddade" de nor
pumpen med fodralet i sängen vid fotändan väl
omlindad av en filt och höll kaffet sig varmt ganska
långt på detta sätt.

Omkring sekelskiftet var detta mycket vanligt i
orten, och i de flesta stugorna på den tiden kunde
man få se en upphöjning i sängen vid fotändan,
vilket vittnade om, att där förvarades en kaffe-
pumpa, att ha till hands när man blev kaffesugen.