

ACC. N:R M. 16540:1-5.

Landskap: Halland | Småland | Upptecknare: Yvra Johansson, Väröbacka
Härad: Vidske | Stranda | Berättare: Ligne Johansson, "
Socken: Värö | Mem | Berättarens yrke: fru.
Uppteckningsår: 1966 | Född år 1916 i Mem. ov. Sm.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpor av skändat glas.

LUF 129

s. 1-5.

Skriv endast på denna sida.

Bräffebokning i pumpa av othärdat glasLUF 129

Bokning av bräffe på pumpa av glas förekommer numera ytterst sällan i våra kommuner och i så fall endast av hit inflyttade smålänningar.

Bräffe tillagad på en pumpa snöijs vara mer förnämligt och välsmakande än vad som ästedsrens vid bokning på en kittel.

Pumpen har alltid varit en sällsynt-
het här på trakten.

Bokning av bräffe på pumpa utföres på såväl gammaldags vedsgis som modern el-spis. Här även ha förekommit på en krefot (brändjärn) i öppen spis.

18/1-66

Tillagning av kaffe på gamla föremål endast vid festliga tillfällen samt till gäster.

I mitt föräldrahem i Småland brukades så och så kaffe på en glaspynta, men som förut sagts endast vid någon högtidsbetonad sammankomst, 1920-30-talet.

Brukar kaffe själv någon enstaka gång på en glaskula, köpt på ett apotek och trosigen av hårdt glas. Det vanliga tillagningssättet av kaffe är annars kokning på kittel.

Benämningar: Glaspyntan kallades i min hemtrakt stäm för kaffekula och fodralet för kullkorg. Fodralet var tillverkade antingen av näver eller metall.

Kaffekittel? Kittel av koppar, smäljered plåt eller av aluminium.

Kaffejetter? gammal rersotad kaffekittel
av koppar, använd vid öppen eld.

Kaffeganna? Kittel av olika form och ma-
terial, kärl av nyare typ.

Kaffekeanna? Serveringskeanna av porslän
eller metall.

Kaffekokare? modern kaffekokare för ved-
eller elspis med bottenplatta av stål

Kaffekeura? Skämtsam benämning på
kokkärl för kaffe.

Kaffeställ? Ställ av trä eller metall för att
få kaffekitteln att stå på lut för
att söka utnyttja sista droppen
på kitteln.

Kulorna: I min hemtrakt voro kulorna
av varierande storlek och de största
rymde upp till fyra liter eller mer.

Form: Kan ej minnas med säkerhet kulornas

form eller hurudan glasets kant var.

Färg: Vanligen av ofärgat glas men även kutor av brunt glas förekom.

Kork: Av kork, papper eller tyg.

Inköp: I Småland fanns pumporna att köpa i byns specerihandel eller vid besök i någon stad. Här i Halland köper vi glasrumpor i något apotek.

Vård: Vid kokning av kaffe fylldes glaskulan med fjummigt vatten och fick sedan koka upp. Var man oförsiktig med denna del; kunde glaskulan sprängas sönder.

Efter användning rengjordes glaskulan och placerades sedan i sitt fodral.

Fodralen: De fodral som jag känner till ha varit tillverkade antingen av näver eller av förnicklad metall. Vårt eget är av näver

samt tillverkat i Småland. Klotsrunt och försedd med lock. Förvaras på en hylla i ett skåp.

Kokning: Själva kokar jag alltid kaffet med rent vatten som grund. Rätter det malda kaffet direkt på pungen med hjälp av en liten testred.

Vid kokning på en vedspis lyfte man av spislocket jämte en eller ett par ringar, beroende på glaskulans storlek, och när kaffet kokade upp lyftes kulan från hården med hjälp av en fjälg och ställdes i sin korg på dragning.

Jag har själv alltsedan barndomen både sett och kokat kaffe på glaskulor i Småland, Skåne och Halland över såväl glöd i öppen härd som nu i senare tid på el-spis.

