

ACC. N:R M. 16541: 1-4.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Octavia Hultgren, Fagerhult*  
Härad: *Hambövd* Berättare: " " "  
Socken: *Fagerhult* Berättarens yrke: *fröken*  
Uppteckningsår: *1965* Född år *1889* i *Fagerhult*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Kaffekokning i pumpa av brändat glas.*

*s. 1-4.*

*LUF 129*

ACC. N:R M. 16541:1.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Kaffe kakning i pumpa.

I Fagerlunds boken kakar man ej kaffe i pumpa, eller, som den kallades här, Kaffebrun, sumpen. De man försömt i handeln.

Från var pumpan vanlig. Den bögade nog, liksom vid skelskiftet vid gästbuket i Fjällskust, som är beläget i en kockstuga. - Från fanns inga kakspisar, utan det eldades i äggan spis, där av maten lagades till. Kaffet kokades i kaffebrunna, som hade 3 ben, brukade, av koppar. När det kom besök, lades det på pumpan och vätsket från kakaren häldes på sedan pumpan väntats för att ej spricka. Eld från brasan drogs ut med eldtängen på spishälen och kakaren ställdes mellan brasan och pumpan. I vardagslag, kokades kaffet till en i pumpan.

När kakspisarna bögade kamma, kokades kaffet i pumpan, som ställdes ovanpå spisen. De lades

17/11-65

ACC. N:R M. 16541:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Koffet direkt i pumpen och kast vatten slop på.  
Koffet rostades i en skakbärmare i ägnen af samma.  
Den var av glit, hade skaft av bomvat björk och  
hade formen af en liten låda med lock som  
sköts igen öfver koffet ännu. På skaftet var en  
spär sommed locket tillslut. Sedan häles Kaffe-  
bärmaren på glöden och lefftes därifrån och  
skakades omsvälande på glöden igen till det  
var färdigrästat. Kaffeboanar frunt ej i böjss  
utan koffet ställdes i en jämnvattel. De fjörte  
kaffeboanarna som frunt, var en rund burk af  
trä, med en kaffe skuss och sex örest. Sedan  
blev bättre boanar. Det var ej vanligt att man  
käfte annat kaffe. Det frunt icke för i affären.

Lunngat användes i vardagslag, ukaria, röq,  
vete, ätes m m. Det metades i ugnen. Den som  
vart med en 3 världskrig har nog "ruset" i  
äminselse.

Kaffe-kulorna fanns ännu higen i alla spenssi- och diverse affärer. De var så billiga, räknades priset i ären och ej i kronor. Det tillverkades både små och stora pumpor. Skåpet på dem räknades i kaffe-koppor. Låter kokade jag ej pumpkaffe, berodde på att jag hade otur, och de gick sönder. Sedan aluminiumkakorna kom till var det bättre. Då behövde man inte frysa kaffet i skåp, var kulorna gick sönder i botten.

Färgen var vanliga vit. Det fanns också bruna. De var inte starkare för det. Frammen var rund och på senare tid med inbuktad botten. Den stod stadigare på spisen än. Glasets kant var avslippt och naggig. De tillverkades av Södagers vid Björkskulls glasbruk.

Fodrarna kallades kulekang. De flötades av råghalm, som frysades i olika färger. De kungarna var mycket vackra. Man kan påträffa en sådan

redligt ännu. Men de är sämre. Det var nog de äldsta  
kylkargarna. Det är ungefär 20 år sedan den rista  
gick bort, där gjordes de kargarna. Sedan kom  
ej några till. Fierverket sålde. Fierverken var  
den rund som pumpen stäcks  
ut i den. Lades locket över. Tyvärr kom jag  
inget foto av kargarna eller av henne, som  
gjorde dem. I botten på kargen lades papper  
och teg för att hålla vintern. Här kulan stor  
på spisen och kokade smöret en timme av bleck-  
plåt i kulan. Det kokade de ej över.

Det fanns senare kargen av bleckplåt  
som tillkom senare.

Nu finns ej mera vorken kaffekula eller kargen  
att uppbringa. Den som har sådana säljer dem  
inte till något pris. Jag hade en kaffekula, men  
den var jag, bort från samman till en vän i  
Stockholm. Det var ett försök.