

ACC. N:R M. 16542: 1-15.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Karl Nilsson, Kalsvik*
Härad: *Kinnaröd* Berättare: " " "
Socken: *Kalsvik* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1965* Född år *1897* i *Kalsvik*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffeknning i pumpa av skärande glas.

LMF 129

s. 1-15.

*(foton s. 14-15;-
tills. 5 st.)*

Frågelista No: 129

Kaffekokning i Pampa av ohärdet glas
Numera är det sällan man kokar kaffe
på pampa, Man kan säga att det är ett jämt
endel har för sig att kaffe kokat på
pampa blir bättre och klarare och när det
skall bli riktigt gott kommer pampa
fram. I vardagslag förekommer det ej.
I början av 1900 talet var det allmänt
både till vardag och vid alla tillfällen att
det kokades på pampa likaså i slutet av
1800 talet och början på 1900 talet kokades
soppen i kaffe kitteln när det var upkokat
slogs några teskedar malt kaffe på pampa
avkok från samma kitteln slogs på pampa
där det fick koka en stund. Det som blev
över i pampa när de druckit slogs tillbaka
i kitteln. När det blev för mycket sump

29/2-65

Kokades den en stund vattnet borthålles
och sompen östes ut vattnet som var
avkokat hålles i sompa kitteln kokades upp
och nästa gång kaffe skulle kokas användes
det avkokade vattnet med tillsats av bönor.
Pompan var mycket vanligare för än
nu

Efter 1925 började man mera allmänt
koka kaffe enbart på kittell. Men den
gamla seden att om det kom främmande
ville man gärna laga fram pompan.
Kaffe kokades hos både min mor och mina
mor föräldrar i början på 1900-talet.

Kumera kokar vi ej kaffe på pompa någon
gång kan det förekomma men sällan
och de kulor som nu användes äro hårdade
Pompan Mitten benämndes i Koppar. Pompa
som rymmer 8 Koppar 10 Koppar osvidare-

Anledningen att det slutades med att koka Kaffe på pompa var att det var bekvämare att koka det på kittel och där lägga på hönar också. samt att den gamla seden ej skulle brytas och Koffet blev nog bättre på pompa. Spisen var kokspis vanlig vedspis.

Benämningar. Med pompa menas en rund Kula vilken användes för Kaffe Kokning pompan kunde vara av Koppar, likaså har jag sett pompor av emaljerad plåt men det vanligaste var att de voro tillverkade av glas och benämningen var både Kaffe pompan och Kaffe kulan.

Storgen kallades pompe Storgen och var namn för alla fodral till pompan.

Kaffe kitteln var en Koppar kittel utan ben och flat botten. Kaffe pellen en kittel med skaff och tre ben och rund nedböjd

? 8

botten eller Klotformad botten.

Kokades Koffet på följande ring. Trefot var bottnen
platt samt en ring omkring Kitteln
så att den ej gick för långt ned på ringen
Trefoten kallades följande ring.

Kaffekannen var av porcelän eller av
metall som Koffet slogs från pompan
i Kannan, sedan serverades det från
Kannen endare vid högtidligare tillfällen
Kaffe kurrar kallades kaffepompan mera
på skämt, jag har också hört en del
skämt samma personer säga

Sätt på gladlyntan mor lilla, menades
Kaffekitteln eller pompan och det kunde
gott sågas gladlyntan genom sitt putrande
i pomphalsen

Lörlöken beständes i koppar pompa
rymnande 5 koppar 6-7.8.9. 10. 12. osv

Jä det parus de som voro mindre än 5 koppar
jag har på ett ställe sett kulkorg med pompa
som ej var större än en mindre apelsin
(Leksak) Samliga när de gingo till handlaren
hade ett snöre som de tagit mål av den
gamla kulan så att den nya skulle passa
till kulkorgen.

Ovanligt stora kulor kallades Kalas kulor
eller låremåtes kulor.

Först i början på 1900 talet voro kulorna
runda i botten. När kokspisarna började
komma till användning började man
med snart insälbrukad botten användas
vid kokning på kokspisen tog man av först
den runda plattan sedan en ring eller två
efters kulan storlek, Där fick den stå tills
att kaffet i kulan börjat koka lade man
på ringarna satte kulan på spisen och lät

det koka en stund ovan på ringarna
Då ansågs kaffet bliva bårt.

Gearets Kant på pompan var naggigt och ej
jämnad. Kulorna hade som regel vitt glas
Någon gång har jag sett något skiflande på
blått eller röligt.

Somliga hade för sig att de färgade voro
starkare men i in Köp något dyrare.

Korken till pompan var för det mårta sydd
av tyg som en kork med ett stort huvud
detta huvud kunde vara broderat med
olika garn somliga syde fast glaspärlor
av olika färger, somliga hade en kaffekopp
Här på orten köptes kaffekulorna från
handlanden,

Stämplade kulor började att komma 1910 eller
1915. och stämplarna var virst pypte vid kaffren
likaså fanns det blyglas kulor och stämplade

blyglas och blyglasen ansågos som bäst
När man köpte en kula skulle man se
efter så att det ej fanns några blåsor i
glaset eller ränder då höll ej kulan
likaså ansågos kulor med långa halsar
ej så hållbara.

Kulorna kommo förpackade i större trä-
lådor och vora packade i kalm. När handlaren
fick hem dem hängde han upp dem i taket
i afären på så sätt att en träpinne knöts
fast i ett snöre pinnen släptes ned
i kulan och snöret bands fast i en krok
i taket även i en spik

På sina håll fanns det glas körare som körde
omkring men ej efter 1900 då packades glaset
i lådor och en del i vagnshäcken. Dessa försäl-
jare sålde Makorge arrenik vilket gick
gick under benämning vitt eller rött krut

dessa komma de över vid glasbruket varje
speseri och diversehandel sålde kaffekulor.
Vård några försiktighetsåtgärder vidtagas ej
När kulan var hemkommen från handlanden
sköljdes den med ljummet vatten
Såtet fick ej tvättas bort eller bortskrapas
det fick vara så länge kulan höll såtet
stärkte glaset vatten tälte ej kulan
utåtpå. Kulorna tömdes varje gång
man skulle koka kaffe och tömdes då på
soppa kitteln någon annan rengöring
förekom ej. När kulan ej användes stod
den i spisen, eller om den ej skulle
användas för dagen eller någon längre
tid hade den sin plats på en skänk eller
skåp. En kula kunde gå sönder första
gången man kokade på den. En annan
kunde hålla 1-2 år för dagligt bruk i min

barndom var det en gammal gemma som
haft en pompa i två år och på tvåårsdagen
skulle hon göra pådel sedag på pompan min
mor var bjuden och på tvåårsdagen gick pompan
sänder så att en ny pompa fick tagas i bruk
Det passas ju alltid någon som blivit kasserad
genom att halven var språkt eller ett stycke
av den gått av men i nödfall kunde använ-
das för det

Födralen kunde vara av de märe skiftande
slag från ett lerpå till nickel samt
flätade korgar av bide eller esne utan lock
täcktes endast med ett tygstycke och
användes i vardagslag, samt av blåckplåt
med lock målade i olika färger somliga
röda andra blå, gula, osv. samt av förnicklad
plåt. 1930 fanns det även nickel korgar som
voro klädda och med hatt för kulan i kedja

De flätade korgarna äro äldst så kommer korgar av näver men sållsyntare, korgar av metall inköptes på marknader hos bleckslagaren liksom kaffetratten som röret var vidare än på en trätt till en flaska, En bleckslagare som var från Västbo-Johansson reste omkring på marknader och sålde blecksaker däribland kulkorger i bälmen på fodralen och vid sidorna lades tyg eller papper så att det fylde upp korgen väl så att kulan låg stadigt och att locket gick att lägga ned utan att skada kulan över kulan lades ett passande tygstycke. När man bar hett kaffe till arbetsplatsen knöts kula och korg(fodral) in i en handduk eller klut för att så var det lättare att bära det. Fodralen jämte kula förvarades på skänk eller skåp som prydnad. Var kulan väl

ompackad höll sig kaffet längst varmt i
plåt eller nåver fodral

Kokning kaffet kokades med lumpavkok
från kitteln kaffet rostades med en kaffe brän-
nare varvid man höll den över elden hållst
över glöden och ristade den framåt och bakåt
senare började rundbrännaren som man
tog bort några ringar från kokspisen satte
brännaren på och drog runt på vevan så att
körnorna voro ständigt i rörelse.

Kaffet ställes i mortel i början på 1900 talet
Som kaffe surugat har använts Eikoria, råg
och korn. Under kistiden 1918 användes även
skallos. Kaffe kvarnen började att användas i
början av 1900. Kaffe surugatet kokades på
samma kitteln sedan östeis baten på pompan
varvid malet kaffe lades på pompan, kallades
Lägga på. Kulan sattes på så att baten av

kulan kom något under tingen som bar på spisen när det började att koka i pompan höjdes den. Det skulle koka 10-15 minuter hade det ej kokat länge nog sjunkte ej kaffet. Kulan lyftes både med grytlap och med bara händerna ja även med förklädet som den kokande hade på sig. Jag har sett de som tagit kulan med bara handen trots att det kokade i den.

När pompan var avlyftad från spisen placerades den i pompkorgen och fick stå en stund för att sjenka innan det serverades. Klarningsmedel till klarningsmedel användes fjäll från större braxen vilka togas tillvara när man fjällade braxen fjällen borde vara så stora som en ett öring. Saknades braxenfjäll kunde man från lutfisken få av skin när den legat i vatten.

några dagar innan den lätades detta skin
Torkades och klipptes i mindre bitar
förvarades i en bleckburk på spishyllan
och kallades klar skin Klar skinnen inlades
när kaffet var färdig kokat, jag har sett
kaffe kokas i glaskulor över glöd i öppen härd
Likaså kaffe kokas i emaljerad pompa på
kokspis. Kopper kulor användes men blevo
ej långvariga därigenom att de erjade
Både den emaljerade och kopper kulor
blevo ej långvariga eller komo till någon
utbredning därigenom att man såg ej hur
mycket man fylde på dem ej håller såg man
när det började att koka.

Några kort med följer

Småland
Kinnevalds hd.
Kalvsviks sn

M.16542:14.
FOLKLIVSARKIVET
LUND



Pumpor och pumpfodral.

Inlämn. av lantbrukare Karl Nilsson, Kalvsvik år 1965

M. 16542: 15.

FOLKLIVSARKIVET
LUND

Småland
Kinnevalds hd,
Kalvsviks sn.



Pumpor och pumpodral.

Inlämn. av lantbrukare Karl Nilsson, Kalvsvik år 1965