

ACC. N:R M. 16543: 1-13.

Landskap: Småland Upptecknare: Tor Kvantz, Heorvantorp
Härad: Konga Berättare: " " "
Socken: Heorvantorp Berättarens yrke: glasblåsare
Uppteckningsår: 1965 Född år 1902 i Heorvantorp

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av skärdat glas.

LMF 129

s. 1-13.

(Fotok., s. 116-120.)

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16543:1.

Frågelista nr 129.

Kaffe-kokning i Pumpa av Ohärdat Glas

Numera är kokning av kaffe på
kula, av ohärdat glas, så gott som
bortlagt. Däremot säger de flesta
personer i min åldersgrupp, att kaffe
kokat på kula är det bästa
kaffet. Om orsakerna till kulas
försvinnande lämnar väl mitt svar
efterhand uppgift om.

I mitt lilla svar använder jag böwe-
kvant benämningen kula, kaffekula.
Denna benämning dominerade här i orten.

I glaspyttorna på orten, där man till-
verkade pumporna, var benämningen alltid
kaffekulor

För några år sedan var kaffekulan mycket
använd i hemmen. Bunket av kaffekulan

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

17/11-65

Järsvann i mitt hem när barnen var små. Det var i slutet av 1930-talet. Vi hade då skaffat s.k. kakplatta till kakspisen.

Tänner vi fick kakplatta så rann ju kaffet ner i hörden då kulan gick ränder. Gick kulan ränder på plattan kunde barnen brännas av det varma kaffet som lag vägen lite varstans.

Detta var alltså en av de största orsakerna till att kulan järsvann från hemmen.

De flesta familjer övergick till att koka kaffet i kottlar av olika material.

Några familjer började att köpa kottlar av härdat glas, s.k. fenokottlar.

Det första glasbruket här startade år 1860. Man får väl förmoda att kaffekulan då hade premiär i Hovmontorf.

Tidigare hade man i huvudsak använt
den krossade kaffebiten av kaffar.
Efter vad jag kunnat sinna ökade an-
vändningen av kaffebulor från först
engångs startår för första glasbruket
fram till kaffeplockans entre på 1930-
talet. Kaffebulor såldes även i affin-
erna före nämnda tidpunkt d. v. o. 1930-talet.
Det tycks nog inte många gäster på
kaffekaffe under först omnämnt period.
Man hade stora bulor som man
krossade kalas-kaffe i.
I dagligt tal kette dess "kalas-
bulor". Till starkkaffe återkommer
jag.
Mina farföräldrar bodde i Vöbbele
en grannsöden, de krossade kaffe försam
3 på kaffel och försam kula.

Oftan mormor i Ormskoga kokade kaffe
enbart på kittel.

I mitt föräldrahem kokade man
"kosselvent" på kula fram till
kokplattan.

Det var inte ofta, som man vid hög-
tidliga tillfällen bjöd eller serverade
kaffet direkt ur kulan.

Kaffe serveras av mikel och parsin slag
igenom, bland folkets igen, efter
sekelsticket.

I mitt hem är kulan borta. Vi kokar
kaffet på emaljerad kittel.

Våra barn brygger sitt kaffe
Ofta så bor de i Lund och Ottnä

Benämningen pumpa användes här
uteslutande av "outsiders".

Fodraten kallades allmänt

Kaffebrullrog (Kaffebrullrag) även
Brullrog (Brullrag).

Fodraten var mest av bledplät,
ibland var den förmidelade. Fodraten
av bledplät målades ibland i olika fär-
ger.

Kaffebeittel = vanlig beittel av olika
material.

Kaffepeffer = mest profolabeittel.

Kaffebranna = den till "servisen" hörande kanna.

Kaffebrurra = Kaffebrulan, rätt ofta använd
benämning på Kaffebrulan.

Kaffebrulorna hade varierande stor-
lekar.

I prislistan enligt kollektivavtalet för
småglasbruken fanns följande storlekar
upptagna. I förteckningen räknades
här i centiliter. Tidigare räknades

ACC. N:R M. 16543:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

man storlekarna: tunn.

Storlekar 32 d.

65 "

100 "

130 "

200 "

250 "

400 "

500 "

De större av dessa hänfärdes givet vis
till kaleskulorna.

En annan berättning av storlekarna var
sex tre koppar, 10 koppar o. o. v.

En kula på 100 d. kunde då rymma
38 tunn, eller rymma 10 koppar.

Kulornas form fram till bok-
plattorna var kulrund. Eller bok-
plattorna försäkte man plana till

bottnen så de skulle stå men man hade
svårt att få dem att hålla.

Någon gång gjorde man en svag utbukt-
ning i bottnen.

Kulans kant var i allmänhet utbuktad.
Detta att klippa kanten kallades kräjsla.

Kulorna hade alltså kräjslad
kant.

På en del av Älgkults-bruten kallade
man detta skramma dialekt
skramma.

Mot slutet av "kaffe-kulperioden" såldes
kaffekulor med värm med rad kant.
På dessa var insat "hårdod". Detta
var hela hårdningsproceduren.

Det mest kända kaffekult-brudet var
det som medtog den Idejö i Älgkult

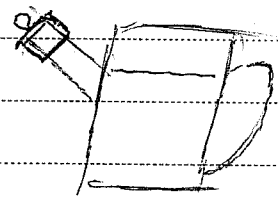
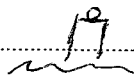
ACC. N:R M. 16543:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

J allmänt var kaffekulorna av klart
o. s. vitt glas. Färdlar i färgat glas
kunde ibland hålla bra. Min bror gjorde
en i koboltblått glas. Den höll i över
ett år från flitig användning.

Det är svårt att ange någon slags his-
-längd för de oändade kaffekulorna.

Kaffekulans öppning. Läste man
här med någon slags burk eller park
som placerades över kulans öppning.



Den kallades för
kaffekulhatt och
var utav bledplåt.

Ibland smodde man stop en propp
av papper och stads in i kulhoben.

Salvöjen av kulor stredde här mest,
affärerna här på orten.

De som vore kända med glasblåsarna
kunde ju alltid få en kula av dem.

Det var någon slags fyllt överenskommit-
else mellan hantverksägarna och jobbarne
att de fick göra sina kulor på resterna

I mitt föräldrakem var det sällan man
köpte en kaffekula.

Därför har jag inget minne av priserna
på kaffekulor.

Bland glasblåsarna här anser man att
kaffekulor höll bäst om de var gjorda
av o.k. sodaglas. Blyglas (kristall)
trådde man inte så mycket på till kulor.
Någon analys på detta finnes verkar
inte.

Glasknallarne har jag ingen erfarenhet av.

I skånen på Kaffe-kul-podraler hade man
lidningspapper, tillräckligt i lodet. Man
ansåg att detta höll värmen länge.

Detta byttes ganska ofta. Det var inte
bra med något underlag.

I mitt hem (barndomstäm) hade man
en liten Kaffe-kul-pyttla intill kokspisen.
På denna stod Kullergeren och en Kaffe-
burk.

I mitt barndomstäm kokade man i
vardagslag Kaffe med sumparbotz från
Kittel (sompajättan).

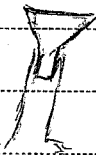
Kaffet rostade (brände) man på kok-
spisen i en rund Kaffe-brännare.

Utsalningen skedde i vanlig Kaffe-
varm.

Farmor och mormor rostade Kaffe över
öppen eld i de då så vanliga skak-
brännarna.

Hemma i mitt barndoms hem använde man
inte kaffeavargod. Detta användes under
första kriget men det är ju en annan
historia.

Kaffebrädden var av vanlig brallmodell
men pipen var nästan lika grov som
Kulans hals

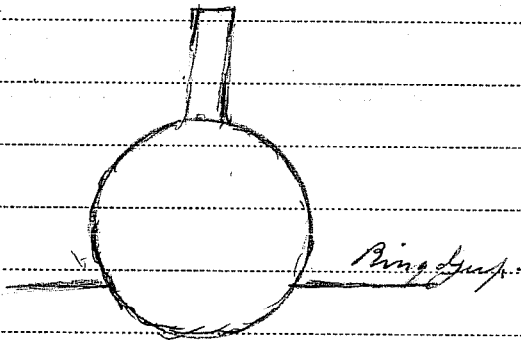


När man första gången använde en
ny kulla så tog man ett par liter
varmt vatten och slog det försiktigt i
kullan, så skakad man försiktigt
kullan. Det blev någon slags förvärm-
ning. Efter detta slag man på den
förvärmde "sumpen" i kullan. Sedan
sattes kullen på spisen.

Om ringgrypet som kullen ställdes

försöker jag här skildra i riss.

På vedspisen stulle ^{hitta} boka
opp som det hette. Därfter
sluyptes dragan så att
kaffel sakte fick boka
någon minut. Kulan
höjdes inte.



Oftan tog av den genom att laga om
kulan på kulan med en grytklapp.
Staffel fick stå i kulkorgen och
dra

Sam blarmedel vill jag minnas att
man använde braxen fjäll.

Jag har även hört något om ägg-
vita i detta sammanhang. Det inget
säkert.

På brefat sökade man kullkaffe
i en och annan av de små slugorna.

Stulan skulle passa i befotningen ungefär
som skissen på sid 12 visar.

En morbror fet hade en sådan anord-
ning i en öppen spis. Han makade in
gläden under befoeten så böjade kok-
ningen.

En bekant till mig talade om att
han sett att man även eldade under
befoten.

I vår ort har kulorna fått en
viss renörens men i form av blomglas.
Vi plattar till botten. Dessa blom-
kulor går vi i olika färger, dock icke
till försäljning.

Stormentary den 13 nov 1965

Per Frank