

ACC. N:R M. 16544:1-6.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Gunnar Johansson, Rottne*
Härad: *Korvådinge* Berättare: " " "
Socken: *Lövaby* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1965* Född år *1904* i *Lövaby*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.

s. 1-6.

LUF 129

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16544:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L. U. F. 129. Kaffekokeuing i pumpa av
ohärdat glas. Numera kokas nog ej kaffe
på pumpa utan i mycket sällsynta fall.

Pumporna hade nogt bruk förärra senks.
1900, då man sätte in de första kokspisarna.

Kos vissa frälldra sattes det in kokspis
1902 - 1903. Dessförinnan lagades maten i
öppna spisar.

Att man frångått användningen av
pumpa berodde på att man sätte in kok-
plattor på kokspisarna och då var det
mycket större risk att använda glaspumpor.

Numera användes bara littlar av alumi-
nium eller av rostfritt stål.

Härdade pumpor s. k. Genakulor köptes
att användas omkring 1930, de inköptes
på apoteken i Växjö.

4/11-65

Benämningar. Med "pump" menade man en kaffekula av glas.

Fodralen kallades "pumpfodral" och de första var av bleckplåt och intäptes på masknaderna i Växjö eller Fädejö, men även hos lanthandlaren på orten. Senare kom fodral av nickel och användes vid trögtidigare tillfällen kafferap & dyl. Senare senare gjordes fodral av väv, det var ett hemstöjdsarbete och utfördes som höfbyg av ett par personer i Böksholm.

Det förekommer olika benämningar på kaffekittel. Såsom "petter", "pumpa", "kokare", och "kurra". Kaffekanna däremot är den som man serverar kaffe ur.

Kulorna var av varierende storlek 80 - 100 - 130 - 150 cl., den vanligaste storleken för 4-6

personer var 130 cl., de stora 150 cl.
kallades för "kalaskulor".

Form. De första kulorna var helrunda,
men senare var kulkplattan böjade åt
överändas så hade kulan med inåtbuktad
botten, därför att det gick att ställa
den oavspå spisen.

Inköp. Kulorna köptes i affärerna och av
kringvandrande och kringkörande försäljare,
de kostade omkring 1.50 pr. st.

En försäljare som här skall skildras. Han
var ett original, vi kallade honom "pump-
gubben". Han sålde kulor och randiga blom-
stickhjäppar av glas från Rosdala glasbruk
som arbetarna gjorde på sin fritid. Han
gick omkring i socknarna Söraby, Dädesjö,
Kornaryd, Över och Sjösås. Han skulle efter
egen utsägo heter Halvard Halvardsson

och skulle vara född i Norrköping och varit
anställd vid Flottan i Karlskrona och uun-
talskriven i Kungälvets församlingen där.
han ryckte därifrån och var sedan aldrig
uuntalskriven. Han vandrade omkring här
ungefär en 30 år, och hade sina bestående
ställen där han låg i badugårdarna, däri-
bland var det hos många fräldrar. Han
brukade även fiska med långrev och han
berättade huru många ålar han brukade
få. Han omtalade även att han drömt
han skulle få en stor skatt och han visste
precis hur platsen såg ut där den var gömd
och detta trodde han visst och fast på.

Han var även väderleksprofet och han
gick ute om höstkvällarna när det var klart
väder och tittade på vintregatan och såg
hur de kommande månadernas väder

skulle bli. Han hade sina haffskulor i en säck på ryggen och som naturligt hade han blomsterhättarna invirade i en säck.

Han hittades död för ett 10 tal år sedan vid en sjöstrand, jag tror det var i Sjöås socken.

Vård. När en ny pumpa skulle bräja användas försökte man att ej ha för stark värme på spisen. När en pumpa blivit otillräcklig, ansågs den blivit starkare, den skulle dock ej utsättas för allt för stora temperaturväxlingar och ej stå i kallt vatten när kaffet höll på att koka över, utan då skulle man hålla i varmt från kaminen.

Fodralets form de var cylinderformade och hade lock. De såldes i affärerna och på marknader.

Vård. Man lade tidningspapper i botten på fodralet både som skydd och som

värmeisolering.

Kokning Kaffet kokades med rent vatten vid högtidligare tillfällen eller då det kom gäster. I vardagslag användes snumparkök.

Kaffet rostades för i "rostbrännare" med långt skaft i den öppna spisen. Senare kom den runda brännaren försedd med vev, den sattes ovanpå ^{hög} spisen.

Kaffetratten var försedd med stor bottenöppning som nästan fyllde pumpshalsen.

Kaffekulan ställdes först på dygare hål i spisen, man höjdes något när den började att koka upp, så fort det kokat upp lyftes det av spisen och sattes i foderlet och fick stå och "sjunka".