

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Ingeborg Johansson, Markaryd*
 Härad: *Lunnabo* Berättare: *" " "*
 Socken: *Markaryd* Berättarens yrke: *hans föreståndarinna*
 Uppteckningsår: *1965* Född år *1898* i *Heimaryd*

Kaffekokning i pumpa av skäradt glas. LMF 129
s. 1-17.

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.
Det vare inte riktigt att påstå att kaffekokning
i pumpa är så helt bortlagt, att det aldrig före-
kommer, i den här bygden. Innan om man kan säga,
att systemet som sådant är bortlagt, så hindrar
det inte, att en och annan som har aktisäljen i berar
tager fram densamma vid särskilda tillfällen och
kokar sitt kaffe på gammaldags vis i pumpan, vilket
numera i regel ablas som en dyrgrip, som man bör
hanteras med allra största försiktighet, ty skulle det
olyckas med detta sista exemplar av pumpa, ja då
är man utan sådan för all framtid.

Ökustligtvis är det endast hos äldre personer man
numera finner en sådan originell och upprakattad
kaffekokare som pumpan, eller som den också kallades
förr "kaffe-flask". Ökustligtvis är det många unga
här i bygden som aldrig sett förfarandet med
kokning av kaffe i pumpa och långt mindre försökt

25/11-65

proceduren, som verbligen kan, för en orsaken vara förenad med stor risk.

Det är alltså känt, att det var allmänt med kaffekokning i pumpa måste man gå så långt tillbaka i tiden som femtio-sextio år, och vid den tiden lär det nog ha varit funnits en sådan kängest som kaffepumpen i våra hus, ty det var nämligen en sak som ansågs som oenligt på den tiden. Naturligtvis hände det mer än en gång att pumpan av någon anledning gick sönder. Drott allvarighet, men man var inte sen att skaffa en ny sådan för se det gode pumpkaffet ville husas på inga villkor avstå. Man skall ingen tro, att det var uteslutande pumpkaffe man höll sig med i hemmen på den tiden, och för öfrigt långt senare, det förekom också bittelkaffe i stor utsträckning. Kaffe som kokades i förtent kopparkittel var av samma kvalitet som det som kokades i pumpa men att skillnaden i smak var betydlig i ena och andra.

slaget det minns man mycket väl. Nu förkom
det väl knappast någonstans att man kokade sumpkaffe
på pumpen det gjorde man däremot allmänt de
man kokade kaffe på kittel. Hår är alltså förklaringen
varför sumpkoffet alltid smakade så mycket bättre
än det där vanliga "fjölakurret", som man gärna
uttryckte det. Genom detta kokande på sumpen gång
på gång menade man att riktigt taga "däiden" (kraften)
av de dyra kaffebönorna, en vara som man aldrig
velat avstå i den här trakten.

3 Ingen känner till när man först började koka kaffe i
pumpen och inte heller varifrån seden kom, men att
det är mycket långesedan det vet man ty både i farfars
och morfars hem (både i denna trakt) användes pumpen
dagligen. Både dessa husmödrar voro födda på 1830-talet
och när jag erinrar mig med vilken van hand formor
härskade den häre pumpen vill det synas som att hand-
laget varit inövat från tidig ungdom. Hår som helst seden

att koka kaffe i pumpa är gammal och underligt nog
är här kvarlevor av densamma ända in vår tid.

På tal om farans "kaffe-flaska" som hon själv
uttryckte det men jag att densamma ägnades en
värld som kanske ingen annans. I en ungefär 20 cm
hög borg utan lock bildades för pumpans åminnelse
en gång om dagen med allra största omsorg.

På botten i borgen lades något av ylle så stort att
det räckte upp över borgens kanter och i själva
recket där den sötiga delen av pumpans skalle
placeras lades en väl ihopvikt tidning/bäst material
för att hålla kaffet i pumpan varmt så länge som
möjligt enligt allmänt omdöme då för tiden som snart
formade sig efter den runda pumpan. Pumpklämningen
var också en viktig del i det här sammanhanget då det
gällde pumpans uttrycket. En rundklippt byggbit
ungefär 40 cm i diameter kippades ett hål i mitten
som sedan det väl stopperats fyllades lätt och lagom

5 till pumpspålsan. Till pumpkläddning användes i
regel ett tygslag som kallades ritts, och man hade olika
varianter sådana för olika tillfällen. I vardagslag
hade pumpen en mörk kläddning av samma slags
tyg mindre vinstligt, men till helgdags eller då det väntades
främnande då skulle förstas pumpen klädes i en finare
kläddning. Så man menade, att det hela skulle verka
hemskt, vilket det onskligen gjorde. Ett förmodat
pumpa skulle ha en kläddning till jul det var själv-
klätt och vi bara undrade hurudant tyg hon hade valt.
Ne kan det ju tänkas, att det var innehållet i pumpen
som var så begärligt och detta gjorde, att även de yngre
konstnärerna ägnades en synnerlig omsorg i ett sånt
sammanslag. Får man också inte under sig med att
hon var förtjust i kaffe, så hon värmd pumpen
flera gånger om dagen och varje kvällen gick till
sängs tog hon fram den käre pumpen och tog en skvätt
och alltid med samma utrop: nu får de va nått kaffet

i da. Vid denna tid alltså under första decenniet av detta århundrade eldade man ännu på öppen spis i köksfyren överallt här i bygden och det förde varan därför man allmänt tillämpade den här tekniken att koka sig en försvarlig mängd kaffe (en pumpa som rymde sex 10 koppar) på en gång och sedan man så brukat sig nöjd av nykott kaffe tog man pumpa med korg och allt och bäddade ned det samma i den med belstrar och varma sängkläder uppbäddade sängen i stugan. Här köll kaffet sig nägorlunda varmt, en tid framöver, så att husmor och varför inte även de flitiga vävskedmakarna kunde taga sig en skvätt om man blev på mindre gott humör.

Omkring år 1910 hade kakspisen i köket så gott som överallt blivit verklighet och var säker på att man betraktade densamma som ett stort steg framåt i utvecklingen. "Nu hälsar de nu en kan säga från bårren å svorra upp en kopp i rappet oräe en vill."

Det var mer än en som uttryckte sig så, och det fram-
gick i så många sammanhang hur nöjd och belåten man
var då man hade det varmt och gott omkring sig och
kunde t. o. m. njuta den bära kaffetären i köket
vilket aldrig förekom tidigare.

Efter detta stora framsteg, och man kan också säga förändring
till det bättre, som spisen i köket hade med sig kom
också pumpan och kokning av kaffe i densamma
att fungera något annorlunda än tidigare då man
var hänvisad till den öppna spisen och den lilla
runda förbringen som alltid stod tillreds här. Tänk
så bekämligt! bara att lyfta av luckan och omöjligen en
ring eller två (på den första typ av kokspisar förekom
det alltid lösa ringar som kunde lyftas av allt
eftersom de olika kokkärlen passade att sätta på
så passade pumpan utmärkt aningen det var
den vanlige värdepumpen eller "gillespumpen"
som var i funktion. För att en pumpa skulle göra

skäl för beteckningen "gillespumpa" borde den vara
så stor, att den rymde 20 koppor och när det gäller
formen på dessa stora pumpor vill jag minnas,
att de voro helrunda och glasets kant något naggig.
Det är möjligt, att dessa helrunda större och mindre
pumpor voro en äldre upplaga, som fanns i marknaden
på den tid då man ännu eldade på öppens spis och
där de onekligen passade bäst. Det andra slaget pumpor
med något inålbuktad botten passade bättre till spisen
och voro tydligen tillverkade i detta syfte. Betydligt
finare med jämnat glas och tydlig fabriksdämpel, lär-
pade de sig utmärkt efter tiden kräv, så förbrukarna redan
nu voro märkbart stigande. Dessa, av allt att döma
stabilare pumpor, finnas kvar ännu i dag liksom var-
stens i gammorna, men man är ingalunda bögad
för att börja tillämpa det gamla systemet med pumpköffe
dagligen, som flertalet här i bygden gjorde före år 1925.
På denna tid, hade pumpkorgens (flätad av pil) länge

varit ersatt som fodral för pumporna. Att den flötade
pumpkorgen som man såg på så många ställen
här i bygden förr, var levererad av en kringvandrande
försäljare med en sån fin titel som "Eckare-Johan"
det visste alla. Ett par gånger om året kom han till
Strakten och bjöd ut sina alster, och alltid var det något
hissmorfastnade för. Men som sagt nu var den här idén
förlagat, det passade inte alls med sådan utskyrrel
för pumpor, nu hade man sett finare fodral som
skat föll i smaken och vem ville väl avstå detta fynd,
en sådan fin och nyttig sak. De första pumpfodral som
kom ut i marknaden voro av bleckplåt och det mätte
hans "gull" som sonar att sälja dem för "ett tu kr" hade
man nytt fodral till pumporna så gullt som överallt
i hemmen. Den förnicklade fodral i samma form
som föregående kommo ut i marknaden samtidigt
och man inså, kanske dessa senare voro en aning
"vassare" (finare dyrare) och tillhörde en senare

upplaga, men hur som helst, även dessa födral har
förkommit här fastän i mindre utsträckning.

Innan ett kaffeställ, (alla pumpfödral av vad slags
material de äro betecknades med ställ) ett verkligt
praktexemplar sådant, har förkommit här på
ett och annat riktigt vältärgat ställe. Is allt att döma
var materialet nyaiher, till denna vackra dingest, som
bara användes vid särskilt höglidliga tillfällen. Till
formen var detta pumpfödrat klotrent och passade
utmärkt för en premja som rynde omkring 10
koppar. På fyra små ben stod detta klot lika säkert
som vilket annat kaffeställ som helst, och var säker
på att klenoden pröfde sin plats på buffén där i
finrummet.

10
Här inbiter man var med det här pumpsticket,
högade det likväl avtogs så smärningem framemot
30-talet så säkerligen flertalet hade sett under pumpen
och övergitt till nyare metoder att tillaga kaffe.

"Petter eller pannen" (koppar kittelen) var alljämt populär jämside den emaljerade kannen som så här dags hade blivit en modesak i bygden. Panna var ingen så präktig sak att det inte gick an att göra ett ark av panna i kittelen och hålla över på kannen där bönnarna fingo ett rejält seppok. Såväl vid denna tid som tidigare användes surrogat i stor utsträckning. Givetvis har det förekommit flera slag sådant från cikoria som var det äldsta man känner, till hembränd råg som var aktuellt under krigen. Därför menade att intet var så förträffligt inte minst därför, att det satte så varken färg på kaffet. Andra försökte rostade rödbetor ty det var ju produkt som kunde lagas hemma vid. Hemma hos oss rostade vi "knallar" och sanningen att säga, om det inte vore förenat med så mycket besvär att tillaga desamma, skulle här vara knallar till hands dagligen, jämside den ärla bönan, så mycket var detta kaffesurrogat. Receptet på knallar: ja det har man i

huvudet väl inpräntat och här följer det. En sats lagom att rosta på bröspannan, 2 medelstora potatis kokta kalla masas väl och i denna massa inarbetas så mycket rågmjöl som man är i stånd att knåda i, och nu formas små bullar som rötter och gräddas i ugn. Sedan de små knallarna blivit riktigt genomkalla sättes de in i ugnen, för att rosta och få en tilltalande färg.

Det var alltså en omständlig procedur, men måste iakttagas för att få den här kaffetären så smaklig som möjligt, men det var ett kärt besvär tyckte de gamla.

Efter år 1925 kunde man märka, att utvecklingen hade gått framåt även på kaffe fronten. Mycket hade förändrats och flera omständiga moment i sådana sammanhang började utslutas definitivt. Tidigare köptes kaffet alltid orostat och jag minns så väl, att den där rostningsprocessen var både tidsötande och föderiskt noggrann eftersyn. Så länge man "brände böner" som det hette på öppen spis begagnades ett redskap som

kallades för "brännan" och var en liten plåklåda med lock cirka 20 x 25 cm och 5 cm djup, försedd med ett skaft cirka 50 cm långt, den ena hälften av skaftet var av plåt den andra av trä och i detta handtag höll man med båda händerna, då man "brände böna". Det gällde att brännan var i ständig rörelse över elden som skulle vara måttligt stark, för att erhålla ett gott resultat. I själva avslutningen av rostningen lades en klick smör i brännan, detta för att böna ska få en blank och angenäm färg. En annan typ av bränna förekom också så snart kokspisen var en verklighet i varje kök här i bygden. Denna bränna var rund och passade att sätta ovan på spisen. Försedd med en som den var, gjorde det, att man kunde servera jämt tilltills böna som var lagom rostade. Slutligen kom man underfund med att det gick utmärkt, att rosta kaffe på brännan i ugnen och nu var förstas rostningsproblem nägertligt löst. Flera år efter det att rostet kaffe komi marknaden

och bjöds ut i affärerna var man emmar nog i den här bygden och fortsatte som man var van, att rösta sitt kaffe själv hemmavid. Men även detta system måste man så småningom gå ifrån, sedan yngre husmödrar började taga ledningen i köket. Då fick man också veta, att det var fördelaktigt att få kaffet malet till på köpet, och varför skulle man ställa sig utanför sådana bekvämligheter, hette det.

Så långt var man alltså kommen i utvecklingen på detta område i början av trettio-talet. Pumpan hade blivit onödens, i de flesta hemmen stod den numera på någon hylla på vinden bland andra antikaker, där säkerligen flestadel har sin gamla pumpa med tillbehör i bevar² annu i dag. Det var otänkbart, att göra sig av med en sådan tingest som är förkroppad med mer än en skrälig episod från gången tid. Jag minnar tex hur roligt det var, att få gå till "shänggräsbäna" (tre gemenskap² lundar) med ull för spinning och stickning.

Beteckningen "Skämgräbbo" kom sig därav, att dessa tre
fänor bodde i en sluga i skogen och hade det lugnt
och gott, avskilda från allt jakt och oro utifrån. Hanske
dette var anledningen, att varje besökare såväl ung som
äldre mottogs med allra största välför. Här kunde en
fio- solvåring också känna hemkänad, och den blev
inte mindre när Stava den yngsta av de tre systrarna tog
fram pumpan och lagade till kaffe med dopp. Under
tiden medan detta försiggick / serveringen var mycket
omständlig med bröderad duk på brickan och gästerna de
båda kopparsman / underhölls gästen på ett sätt som denne
gillade, och för öfrigt till ömsesidig krenad. (På sidan servera-
des kaffet inne i fönstret, och att desamma var av allra
bästa beskaffenhet behöves väl inte understrykas. Visserligen
"höll det graderna" och "tack till" men var ändå inte så
starkt att det kunde betecknas "kackarekaffe" eller
"bygelud" och långt mindre kunde det betecknas för
"anghästarann" som det såles för om kaffe som

de" det serverats visade sig vara lunt som "öinöron"
och "öschet" (grådasigt). I stället kan det sägas att kaffet
i pumpen här var fylligt och gott, och hade tydligen
avslädd verken ty de tre kaffekärringarna (de varo
inde bestgamlar 50-60 år) började bliva ännu mera prat-
samma och trevliga. Tugen undrar på att de unga
här gärna gingo ärendet till ett sådant ställe där man
gjorde sådan affär av besökaren. Nu kan det också
tilläggas, att folket i allmänhet varo betydligt gäst-
vänligare här i bygden för omkring femtio år sedan
än vad man är i våra dagar. Vad beror det på?
Resurserna äro ju bättre nu än då. Det måtte vara
lidanden och den rådande seden som gör, att var och en
sitter mest hemma hos sina och följer tillvaron med
örsterma anskaffningar av olika slag. Låte minst på
kaffe-fronten gör man krävningar numera. Terehanna
och terekoppars, ja det är ju bara nödvändiga saker
det har ju alla andra heter det så de så. Finare

Kaffeställ av rostfritt stål kan inte heller undvaras
nu för tiden. Det gamla pumpsystemet kommer för
tal en och annan gång och man diskuteras pumpens för-
och nackdelar. Inte minst det billiga priset 25 öre för en
10 kopparsprunga. Och sedan så bekvämt att anskaffa
för denna byggnads del, det fanns pumpor i alla storlekar
i byns kaffefärr.

Ellers hur man vänder och vrider det vill man gärna
komma till den slutsatsen: det var nog ändå bättre
för! Men vad man var och vad man är ^{är} ~~ärorens~~ om
såväl i äldre som i nyare tid det kan sammanfattas i
den lilla dikten: "Kaffedären den bästa är av
alla jordiska drycker. Den stärker kroppen och livas
själen det hämnas från byrån och ned i hålen"