

ACC. N:R M. 16547: 1-26.

Landskap: Småland Upptecknare: G. A. Hartman, Emmaboda
 Härad: S. Möre Berättare: " " " "
 Socken: Vissefjärda Berättarens yrke: folkkokare
 Uppteckningsår: 1965 Född år 1888 i Vissefjärda

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av skärdat glas.

LMF 129

s. 1-26.

ACC. N:R M. 16547: /

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

KAFFEKOKNING I PUMPA AV OHÄRDAT GLAS (LUF 129).
=====

Kaffekokning i kula eller pumpa eller "kaffe-flaska" är ett mycket gammalt sätt att tillreda denna åtråvärda dryck. I våra bygder har den varit det vanligaste sättet att koka kaffe, fast tillvägagångssättet kanske varierat något. I nästan hundra år har detta tillvägagångssätt varit rådande i Vissefjärdabygden, kanske ännu längre, men numera före kommer sådan kaffetillredning rätt sporadiskt. Det skulle i så fall vara, efter vad jag hört, äldre gummor, som bor i stugor ute i avlägsna byar, fattiga pensionärer och likställda samt i bondehushåll, där medlemmarna kommit till hög ålder och som inte kan tänka sej kaffet tillagat på annat sätt än det gamla goda och som därför anser att "kul-kaffe" är det godaste kaffe som finns, så ädelt rensmakande och så gott doftande. Även i mitt föräldrahem i Fåglasjö, Vissefjärda, samt i mitt och min makas hem i Pellamåla skola har vi kokat kaffet på detta gamla vedertagna sätt, fast min maka sedan väl ett tiotal år övergått till en annan metod, vilken framdeles i svaret närmare skall redovisas.

1.

8/12-65

ACC. N:R M. 16547:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Att det förekommer att man i samma familj kokar både i kula och något annat sätt är ganska troligt, t.ex. när medlemmarna i familjen har stora åldersskillnader, där mormor bor samman med barn och barnbarn. Den äldre generationen dricker kanske samman med de yngre i huset kaffe i vanligaste fall kokt på kittel eller bryggt men så i ensamheten sätter på kulan för att få njuta av några koppar "riktigt" kaffe själv eller vill bjuda husfolket eller främmande på kaffe från "den gamla goda tiden". Jag för min del tycker också, att sådant kaffe smakar bäst men dricker också med välbehag kaffe, kokat på kittel. Däremot kan jag inte utan stor självövertvinnelse förmå mej att förtära bryggt kaffe, hur klart och vällagat och starkt det än ser ut. De två förstnämnda "smakar" verkligen kaffe, det senare slaget ser ut som kaffe men har inte kaffesmak i den verkliga meningen. Jag tror därför, att det bryggda kaffet är för klart, alltså inte innehåller de små mängder av sump, vilken måste till för att ge verklig och äkta kaffesmak. Detta är måhända följderna av att jag alltsedan småbarnsåldern druckit kulkaffe eller kaffe, kokt på kittel eller kittlar, d.v.s. först kokat i den ena och sedan upphållt i en andra, finare kittel eller kanna av porslin eller rostfritt stål.

2.

ACC. N:R M. 16547:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

När man först började använda kaffe i denna bygd är inte lätt att säga, men det började drickas först hos högre ståndspersoner, det kan ju tänkas, medan det dröjde långa tider, innan medelklassen och bönder och småfolk för övrigt började njuta av denna dryck. Det äkta kaffet, kokt på bönor, användes för omkring 100 år sedan i denna bygden, det vet jag av min mor, Botilda Gustafsson, Fåglasjö, Vissefjärda. Hon berättade, att i hennes hem i Mörkamåla, Eringsboda socken i Blekinge, köpte min morfar hem kaffebönor från Karlskrona till helgerna, och enligt mor i så små kvantiteter som en "fjärndel", d.v.s. ett fjärdedels skålpund, motsvarande något mer än 1 hg. Huruvida kaffe dracks bara vid dessa tillfällen under året, nämnde mor inget om, men troligt är, att man i vardagslag kokte kaffe på rostad råg. Kanske även sådant kaffe förekom sporadiskt i detta hem och att man vid måltiderna i stället använde det hembrygda ölet eller svagdrickat samt mjölk i någon form, skummjölk och kärnmjölk, kanske bara vatten eller möjligen vatten blandat med surt lingonmos, s.k. krösnamosadricka. Hur som helst synes kaffedrickningen bland bönderna under mitten av 1800-talet ha varit rätt sällsynt, och torde ha blivit dagligen förekommande först fram mot senare fjärdedelen 3.

ACC. N:R M. 16547:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

av förra seklet. För min egen del minns jag från barndomen på 1890-talet att det dracks kaffe två gånger dagligen, nämligen på morgonen vid frukost samt på e.m. vid "merafton".

Trots att kaffebönorna i slutet av 1800-talet var mycket billigt,^a snålade man i bonde- och backstugorna på äkta kaffe, medan rågen brukades allmänt som ersättning. Men vid kalas eller sön- och helgdagar kom det fram riktigt bönkaffe, likaså när någon kom och hälsade på.

Som en jämförelse med priserna på kaffeböner, orostade, kan noteras, att man kunde skicka efter råkaffe från K.W. Karlberg, Stockholm, enligt hans annonser i Aftonbladets halvveckoupplaga, som jag kommer ihåg jag läste, för ett pris av 45 öre per kilo, Santos t.ex., medan ett kilo av Liberia-kaffet betingade 60 öre kilot.

Hur rostades nu böner, resp. ersättningmedlen råg, korn, ärter osv? I mitt föräldrahem "brändes" bönorna eller rågen i en kaffebrännare av svart järnplåt med alnslångt skaft av trä, och skaftet hörde till, därför att det var meningen att bränna över öppen låga eller över glöderna i den öppna spisen, och för att inte bränna sej om handen, var skaftet avsett. Ända in på 1900-talet lagade en del bönder all mat i den öppna 4.

ACC. N:R M. 16547: 5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

härden i den stora gråstensspisen, antingen i vardagsrummet eller köket. På det senare stället mest sommarid, om vintrarna på det förra. För att kunna detta hade man grytor och pannor försedda med tre ben, även kaffe-pannan, och hade de inte sådana, hade man en fotaring med tre ben, rundad ovan till och av gjutjärn från Gullbergs i Lindås, Vissefjärda, eller en trekantig upptill med tre ben, ett i vart hörn, smidd av bysmeden. Kan-ske man t.o.m. satte de benlösa kokkärlen direkt på glöderna.

Så måste kaffebönorna eller rågen och andra ersättningar för bönor malas efter rostningen. Därtill brukades olika anordningar. I mitt föräld-
rahem hade vi en fyrkantig kvarn av trä med en låda på en av sidorna. Upptill var "skruven", i vilken bönorna osv. påfylldes, och så drog man på en vev av järn. Det fanns kvarnar som var runda samt av järnplåt, men tekniken för malningen var densamma som i första exemplet. Kvarnskruven med vev sattes in i underliggande runda bleckburk, där ~~det malda~~ kaffet ^{efter} uppsamlades vid malningen. Andra sätt att krossa bönor och dyl. var att stöta dem i en vanlig mortel av gjutjärn, eller att ha ut bönorna på en bordskiva samt med en ^{sten} bütelj rulla och krossa dem. I min hustrus hem i Långasjö hade de förr brukat en hemmagjord sak av björkträ, där malningen

5.

ACC. N:R M. 16547:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Försiggick genom krossning av kaffebönor resp. råg osv med ett hjul i en ho, som rullade över det medan man tryckte hårt. Hon var cirka 10 cm bred samt ungefär lika hög samt gjord av björkträ likasom hjulet med axeln genom centrum. Den var förfärdigad av kyrkovärden Frans Carlsson i Långasjö kyrkby samt given till dottern - min svärmor - då hon gifte sej i början på 1880-talet. En billig och effektiv grej, som fanns i flera smålandshem vid den aktuella tidpunkten.

Rörane rostningen av kaffebönor eller ersättningsmedel kom man att göra på olika sätt, sedan man fått kokspisar. Då slog man råkaffet på en långpanna, som sattes in i ugnen, och med jämna mellanrum öppnades ugnsdörren för att riva om i kaffet, tills detta var lagom bränt. Så gjorde man även med diverse ersättningsmedel. Kaffet kunde även rostas ovanpå kokspisen i en vanlig stekpanna under det omrörning med en sked ägde rum under tillsyn, att inte bönorna blev för hastigt brända, då kaffer blev beskt. Men för att det skulle gå åt mindre kvantitet vid kokningen, rostade man bönorna ganska hårt, betydligt hårdare än man nu gör i de merkantila rosterierna.

Bland ersättningsmedlen var rågen vanligast. Det skulle vara stora
6.

ACC. N:R M. 16547:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

korn, erhållna vid "pänsningen", alltså med stor frövita. Kornet användes mera sällan, likaså brödtärningar och ärter. Jag hörde omtalas, att man också brukade "nötter", gjorda av deg, samt vetekli, hoprörd med sirap (av den äldre sorten, som nästan liknade melass). Ja, sätten var många att få surrogat för det äkta kaffet, som man måste köpa i handelsboden.

När man använde enbart äkta kaffe, så brukade man sätta extra färg på drycken för att spara bönorna, t.ex. med cikoria. Denna köptes i affären och brukades en period mycket allmänt. Somliga tog stor dosis av cikoria för att snåla på bönorna, andra mindre men i samma avsikt. Cikorian såldes i korta stänger, omsvepta med papper. Till ett kaffekok togs en cikoriabit av en ärtas storlek. Smaken var besk, färgen brun, men det kändes väl, om man lagt i cikoria i kaffet, särskilt av trånade kaffetanter, som frynte på näsan, om för mycket lagts i av förfalskningsmedlet. Intubikaffe var ett medel att ersätta kaffe. Det lades i t.ex. en tesked av detta - som liknade malet kaffe - i varje full kittel eller "kula". Det fanns att köpa i varje handelsbod i slutet av förra seklet. Även i mitt föräldrahem användes alla sorters ersättningsmedel tidvis, men endast sporadiskt, undantagandes råg, men slutligen försvann även 7.

ACC. N:R M. 46547:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

detta, och man använde bara äkta vara. Man kunde ju spara ändå på bönorna genom att göra kaffet svagare eller att koka på sumpen i kitteln samt att använda detta avkok i kaffe-flaskan, i vilken man lagt äkta kaffe.

Under det första världskriget samt även under det andra var tillgången på äkta kaffe knapp genom ransoneringarna. Därför fick man åter tillgripa diverse sätt att dryga ut bönorna genom att använda det äldsta sättet: bränna råg. På landsbygden var det inte svårt att anskaffa sådan av bönderna, medan man i städerna fick lita på det saluförda i handeln.

Det blev ersättningskaffe av maskrosrötter, rödbetor, sockerbetor osv.

samt även av ekollon. Kaffe tillrett av det sistnämnda brukade skämtsamt benämnas "ollonbrus". Min hustru och jag med familj använde rätt lite ersättningsmedel, vi skaffade oss äkta kaffe genom att på olika sätt byta till oss kaffekort, genom särskilda förmåner hos vår handelsman, som fick en hel del kaffe över vid "svinn"-beräkningen. Dessutom köpte vi partier av kaffe strax ransoneringen införts, innan handlaren deklarerat sitt innehav. Ja, sätten var alltså många för att man skulle slippa att undvara den gamla, kära kaffetåren. Under senaste kriget salufördes Minas-kaffe, som man fick dubbel ranson av i affärerna, en sämre

8.

ACC. N:R M. 16547:9

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kvalitet av Brasilienkaffe samt billigare. Man vande sej till slut vid både Minaskaffet samt en del ersättningsmedel, men glädjen blev stor, då man åter fick övergå till starkt, äkta bönkaffe av prima råvara.

Innan man kokade s.k. kulkaffe, tillredde man kaffet i en koppar-kaffekittel, tillverkad av någon kopparslagare i trakten samt invändigt förtennt för att minska risken för ärgförgiftning. Dessa kittlar av traditionell typ, utan ben, kunde inköpas direkt av kopparslagare eller på marknader, där dessa hantverkare alltid var tillfinnandes med sina alster. I Vissefjärda hade vi en sådan, som hette Widman, i Långasjö ett par, bröderna Frans och Fredrik Floderström. Den senare flyttade i början på 1900-talet till Emmaboda, den siste av ortens kopparslagare.

Man hade alltså från början bara ett kärl, kittel, vid kaffekokning, antingen man hade äkta vara eller kokte rågkaffe osv. Sumpen fick vara kvar i botten kanske en vecka, innan kitteln tömdes på söndagsmorgonen. En sådan benlös kittel måste man ha en fota-ring till, då man kokte i en öppen spis. Men det förekom även kaffekokare med höga ben (tre till antalet), en s.k. orre eller petter, med långt skaft i stället för grepe. En sådan hade vår lärarinna, som jag gick för, fröken Norna Sjöstrand, Pellamåla.

ACC. N:R M. 16547:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I bondehemmen hade man i regel två kaffekittlar av koppar, en av väldig storlek, 5-10 liter, samt en mindre om 2-3 liter. De var alla utan ben samt kunde användas antingen vid kokning över öppen eld eller på en platta å kokspisen. Ännu större kittlar, upp till 15 l., fanns för särskilt exceptionella tillfällen, som t.ex. kalas av olika slag: barndop, bröllop, begravningar eller slätkalas av annat slag. Kopparkärlden måste hållas blanka utanpå samt fina även inuti med förtenning, vilket i båda fallen var en heder för husmor.

När min hustru och jag gifte oss och satte bo 1916, köpte vi en kaffekittel av koppar i en affär i Vissefjärda samhälle, rymmande c:a 2 liter. När förtenningen i den började bli dålig, sattes den undan, och vi övergick till kittel av aluminium. Och vår första kittel blev nergrävd utanför knuten som jordledning till vår första radio 1928. År 1949 vid tillbyggnaden av bostaden grävdes grund, och då kom kitteln i dagen samt sattes undan i en vrå på vinden. Då vi flyttade efter min pensionering 1954, hade vi lite innan låtit renovera den både utan och innan, och i vårt hem i Emmaboda har den nu fått en hedersplats tillsammans med mors gamla kopparkruka och min farfars brännvinsträtt av samma metall.

10.

ACC. N:R M. 16547: //.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekittlarna av aluminium avlöste alltså dem av koppar, mest på grund av att det var så svårt att få de senare förtennta, då man inte längre hade kopparslagare på landet och inte heller några kringvandrande förtennare fanns att tillgå. Och att använda oförtennta kopparkärl ansåg man vara för riskabelt för hälsa och t.o.m. liv. Men aluminiumkittlarna blev avlösta också de; man trodde att det var ohälsosamt att bruka dem, det kunde ge upphov till cancer kanske eller annat farligt! Således blev det i stället kittlar av emaljerat järn i vackra färger, vita, gula, blå eller röda men av traditionell typ, för att på sistone dessa ersätts mer och mer av rostfritt material.

Kaffekokningen historia är väl snart 200-årig i vårt land, men på det stora hela tillgick kokningen ända till de senaste åren på ungefär samma vis, för att slutligen i en del hushåll ersättas av bryggning. Om man då särskiljer de olika sätten, så var de som följer: kokning i en kittel, varifrån man hällde upp att drickas; kokning först i en kittel, sedan i kittel numro två (i den förra kokt på t.ex. råg, i den senare äkta kaffe); sedan kokt på råg i kittel för att hällas över på kaffe i pumpa, samt kaffe i pumpa med rent vatten och äkta kaffe (resp. kittel och bönor i).

ACC. N:R M. 16547:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Den vanliga, allmänna tillredningen av kaffet i vår trakt så länge jag minns tillbaka var kokningen på glaspumpa eller -kula eller från slutet av 1890-talet fram till c:a 1940. När vi i skolbostaden vid renovering 1949 erhöill el-spis i köket, övergick vi från kokningen av kaffe på kula till emaljerad kittel. Varför vi gjorde det?, Jo, mest för att man ansåg glaskulan vara skör samt att man vid eventuell katastrof - kulan kunde gå sönder - slapp att få det fina köket och kokspisen ner-sölade av kaffesump. Det var också mera ekonomiskt med kittel: en kaffe-kula kunde visserligen hålla i månader men också spricka sönder första gången den sattes på spisen. En kittel kunde väl hålla i tiotal år, om man iakttog aktsamhet. Och samma synpunkter på ombytet från kula till kittel hade väl en hel ^mmängd andra husmödrar.

Jag kommer ihåg från 1918, att min fru hade ställt till med ystegille för rotens moror, och då gick det åt mycket kaffebönor. När kulorna var urdruckna, tömdes sumpen i ett kärl, och så skedde under hela dagens kaffekokning. Denna sump hade en grannfru tingat på att få ta med sej hem för att koka ytterligare på och få ut hela musten av bönorna. Hon torkade sumpen helt vattenfri samt hade den så att användas i ett par veckor.
12.

ACC. N:R M. 16547:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I vår ort använde man följande benämningar vanligast. Kittel (på ortens dialekt "kätel"), var den vanliga benämningen på det fotlösa kärl av olika material, som man kokte kaffe i. Petter sa man mest på skämt om den kokare, som hade tre ben samt långt skaft, kokare aldrig, hurra skämtsam, t.ex. "Sätt på kaffehurran!" Ställ sa man aldrig, aldrig heller kanna om kärlet man kokte kaffe i, däremot var kaffekanna det kärl av porslin eller nickel eller nysilver resp gammalt silver, vari man hällde upp det kokta kaffet ~~o~~ för att sätta på kaffebordet och därifrån hälla upp i kopparna. Även en blankskurad samt förtennt mindre kittel av koppar kunde användas på kaffebordet i st.f. kaffekanna av ovannämnda typer. Vid stora kaffekalas - som t.ex. ystegille - kunde man ha en ^{spor}renskurad och fin kittel, i vilken det kokta, klarade kaffet hälldes från en annan kittel i köket, och så gick serveringsflickan omkring kalasbordet och fyllde på i kopparna. Detta var en ren arbetsbesparing, för att slippa springa ut titt i köket och fylla på kannor av porslin, vilket inte hade räckt till mer än några koppar.

Angående benämningen på "kulorna" av glas, så sa vi mest kaffe-flaska men någon gång kaffekula, sällan kaffepumpa. En kaffe-flaska var mest av 13.

ACC. N:R M. 16547:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ohärdat glas samt tillverkade vid något av de glasbruk, som det fanns gott om i bygderna, dock inget inom Vissefjärda socken. Men i Långasjö hade man vid sekelskiftet ett, Helljunga i byn Helganäs, och i Algutsboda flera, t. ex. Modala i byn Moshult, Johansfors, Boda, Eriksmåla, Åfors. Av dessa lades snart Modala och Helljunga ner. I Emmaboda byggde man vid 1920-talet ungefär ett glasbruk, men där tillverkades inte hushålls- utan enbart ⁿfönsterglas. Detta finns ännu och har utvecklats enormt under de senare decennierna. Att jag nämmer detta i samband med tillverkningen av kaffeflaskor beror på, att vid brukets nyanläggning och många år framåt fönsterglas gjordes medelst blåsning. Det fanns alltså pipor att blåsa glas med, och arbetarna brukade göra kaffeflaskor ~~och~~ till sej själva på fritid samt även till bekanta, ofta av härdat glas, s. k. evighetsflaskor. Numera kan de inte detta, då man gör fönsterglas enligt nya och rationella metoder.

Dessa kaffeflaskor, som tillverkades vid småbruken till försäljning, var alla av ohärdat glas samt så många jag såg av den billigare sorten, alltså med naggig, avklippt kant i halsen upptill.

Dessa flaskor eller kulor tillverkades i enorma mängder och var

ACC. N:R M. 16547: /5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

av varierande storlekar, från pyttesmå om 3-4 koppar till de väldiga mastodontflaskorna, rymmande 25-30 koppar. Även arbetare vid småbruken, som gjorde mycket med hushållsglas, tillverkade på fritid för roskull kaffe-flaskor av härdat glas för att ge som presenter till släktingar och vänner, och dessa flaskor var försedda med slipad kant i halsen.

Det var god omsättning på dessa glasflaskor i butikerna, vid marknader och vid försäljning genom glaskörare i byarna. Flaskans ömtåligaste ställen var dels halsen, dels i bottnen, särskilt det senare stället, då flaskan var använd under längre tid och då kokningen var över öppen eld antingen i den öppna spisen eller den gamla kokspisen med ringar. Dessa flaskor var klotrunda, även bottnen, men senare, när man brukade plattor på kokspisarna, med nästan plan eller något intryckt botten, så att flaskan kunde ställas att stå på spisen och koka.

De billigaste och mest tillverkade kaffe-flaskorna var till färgen som vatten, alltså klara, men man såg även rosa- och blå- eller grönaktiga, dock mera sällan. De var dyrare samt därför mindre lättsålda, och de var inte hållbarare än de klara, således av ohärdat glas.

Det gjordes även minimala storlekar om t.ex. en kopp rymmande, men 15.

ACC. N:R M. 16547:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

detta bara som kuriosum, att användas som prydnad i korg på byrån eller i dockskåpet. Att användas vid kaffekokning var väl de minsta flaskorna som förut nämnts omkring 4 koppar. Kalaskulor resp. läsmöteskulor har jag aldrig hört omtalas, man torde i stället för dessa storlekar, ömtåliga och riskabla, ha använt sig vid sådana tillställningar av kittlar. Ty en kula av t. ex. 40 koppars storlek eller mer väge att lyfta av och på spisen, och ofta frestade det mest flaskhalsen då. Fick man bara kulan i korgen (vad den nu bestod av), så var kaffet med fl^aska räddade för det tillfället.

Som redan något berörts om formen, så tyder väl "kula" på att det var något klotrunt, även botten således. Men jag har sagt också tidigare, att för att kunna ställa kulan på spisplattan, fanns kulor med något tillplattad botten, med en liten inbuktning.

När man köpte en kaffeflaska, antingen det var hos handlanden i byn eller av en glasknalle resp. på marknaden, så provade antingen handlaren eller kunden, att kulan var hel och inte spräckt genom att hålla den med vänster hand samt knäppa mot den med fingrarna. Hade den då en ren klang, var det inget fel, spricka, på den..

16.

ACC. N:R M. 16547:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För att inte det nykokta kaffet i glasflaskan skulle kallna för fort, om man måste vänta något med serveringen, satte man i någon sorts propp i halsen, t.ex. en för ändamålet särskilt tillverkad sådan av tyg, eller ^hhullade man ihop till en kork eller propp av vitt inslagspapper. Det var särskilt viktigt med detta, om man skulle bära "meraftonskaffet" ut till arbetande husfolk i skogen eller på skördefältet osv. Det kunde då dröja upp till en halv timme, som kaffet måste bäras, och hade man inte haft propp, skulle det vid framkomsten ha varit blott ljunt. För att hålla flaskan varm, kunde man vid utbärning knyta in den i en yllesjallett (den var förut placerad i en kulkorg av visst material eller i en ostkorg eller djup bleckbunke resp. lerfat). Så värmeisolerad var även kaffekitteln om man hade kaffet i en sådan f.v.b. till folket ute på arbetet. Jag kan försäkra, att det smakade ^ggot med eftermiddags- resp. elvakaffe ute i skogen eller på ängen, antingen det var kul- eller kittelvara! Ville man bevara kaffet varmt i flaskan där hemma, t.ex. från morron till f.m., brukade man "bädda ner" flaskan plus kulkorg i drag-sängen med några dynor som värmeskydd. Man hade inga termos-flaskor el-kannor då för tiden utan ^hhätte man hitta på olika sätt att hindra kaffet

17.

ACC. N:R M. 16547/18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

att kallna, för någon timme åtminstone. Jag har hört berättas om en gumma i södra Algutsboda i en stuga långt inne i skogen, ensam. Hon var så glad åt ~~Om~~ det tittade in någon hos henne, att hon ständigt hade en kaffekula nerbäddad i sängen för att kunna bjuda var och en besökande på kaffe med dopp. Det var mest byns folk ute på skogsarbete osv., som ofta gjorde besök och blev bjudna.

Man såg som barn ofta glasknallar köra förbi vår gård - den låg alldeles intill häradsvägen Långasjö-Holmsjö-Karlskrona. De gjorde affärer i var by, de körde igenom. De hade inte bara glasvaror, däribland kaffeflaskor, utan även blecksaker, gjorda t.ex. även de i Algutsboda, lerfat och alster av celse, kardor m.m. En sådan bodde i Luvön i Vissefjärda, vilken hämtade ovannämnda sorters varor i Algutsboda. Det var de första årtiondena på detta sekel, men sedan upphörde han med hanteringen samt slog sej på att sälja smågrisar till folk i trakten. Hans namn var E. Karlsson, död för några år sedan. Då han innehade en liten lant-handel gård i Luvön samt hade sin ~~mark~~ som biförtjänst, körde han omkring mest då inga sysslor fanns att utföra på gården. Han flyttade efter överlämnandet av gården till Pellamåla by, där han inköpt en huslägenhet.

18.

ACC. N:R M. 16547:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På marknaderna var det också glasknallar, som saluförde kaffeflaskor som avbrott i deras landsvägsresor med försäljning i byarna. Man inhandlade dock vanligen dessa kokkärl i sin närmaste handelsbod, och man kan säkert få tag i kulor i någon lanthandel ännu. Jag har för min del aldrig sett några i affärerna eller frågat om sådana, men kanske de finns oppe på lagret i någon vrå. Men naturligtvis betingar flaskorna nu ett betydligt högre pris än de tidigare i svaret anförda, som rör inköpen på 1890-talet fram till första världskriget.

Kaffekulorna måste behandlas ytterst varsamt i alla avseenden, om de skulle hålla för kokningen samt vid hanteringen annars. Värsta ställena var hals och botten, den förstnämnda vid på- och avsättandet. Tog man inte varsamt om halsen, kunde den brista, och satte man för hastigt flaskan på spisen resp. fotaringen eller i korgen, var botten i farozonen. En kula kunde emellertid förolyckas bara av en hastig avkylning, t. ex. om man ställde den efter avtagandet från spisen vid ett öppet fönster. En flaskas livslängd kunde bli kort, om det var något fabriktionsfel, men även genom oaktsam behandling. Inte nog med det: skulle man få flaskhalen i handen, när man lyfte från spisen, föll kulan ner i spisen 19.

ACC. N:R M. 16547:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och krossades, varvid åska, glöder och ånga kunde fara opp i ansiktet och bränna vederbörande svårt. Lyckligtvis inträffade sådana katastrofer sällan, men många tillbud inträffade. Inte nog med att kulan förstördes, kaffet förlorades även, och dessutom smordes ner i spisen och på köksgolvet och kaffemålet försinkades. Var det så också fråga om ett kalas, kunde missödet säjas vara än mer fatalt.

Kulorna rengjordes ibland grundligt, men man tordes inte skrapa botten något vidare hårt, då man var rädd att skada flaskan. Sotet i botten utanpå fick därför vara kvar, då man trodde att botten därigenom förstärktes. Inuti skäljdes noga mellan varje användning, så att ingen gammal sump fanns kvar. Propparna byttes ofta, om de utgjordes av papper, de av tyg tvättades ofta, och hade man huvar av bleck eller näver, gjordes naturligtvis även dessa rena både inuti och utanpå. Kaffe-flaskan hade sin plats i en korg eller annat fodral, och i botten av dessa lade man papper, insvepspapper eller en tidning, vilket ombyttes ganska ofta. Då de inte användes under dagen eller natten, satte man in dem i skåpet, resp. skafferiet, på en särskild hylla, där de kunde vara särskilt fre-
dade för att bli stötta eller föremål för omflyttning samt högt opp för barnens skull.

ACC. N:R M. 16547:21.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Jag har beskrivit hittills kittlar och kulor av glas, men skall här också redogöra för ett par andra, nämligen kulor av metall. Kopparslagare framställde omkring sekelskiftet kulor av kopparplåt, invändigt förtennta, men de torde inte ha blivit vidare lättsålda, varför det bara blev några få exemplar, som tillverkades. Dels var de väl ganska knepiga att göra, dels var det nästan omöjligt att förtenna dem. Och oförtennta kokkärl var folk rädda för.

Men en annan uppfinning av liknande slag var förfärdigandet av kulor av emaljerad plåt. Sådana ^{vanligen vita} var i bruk några år, men även dessa blev impopulära av olika anledningar, så att kittlar och glasflaskor kom till heders igen. Såväl ena som andra slaget av metallkulor var försedda med huvar att sätta över halsöppningen - de liknade decilitermått med en ögla av ett plåtband, fastlött på "bottnens" utåtvända sida.

Till attiraljerna vid kaffekokning hörde även tratt, vanligen av bleck och med vid pip. Det ^{är} senare var för att det skulle gå lätt att få ner det malda kaffet genom flaskhalsen, likaså för att vattnet skulle rinna ner fort, när man fyllde på flaskan, eller då man tappade dekokten från kaffekitteln i kaffekulan utan att spilla.

ACC. N:R M. 16547: 22.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Till att förvara glaskulorna i hade man att börja med provisoriska fodral eller korgar att skydda kulorna för stötar samt för att kunna placera dem på t.ex. matbordet. Då kunde det duga med en ostkorg av rötter, flätad, eller om man inte hade någon särskild korg, tog man till vad som helst annat att ställa kulan i, jämte underlag av papper eller klut, t.ex. en bleckbunke, lerfat osv.

Men så kom man på att göra s.k. kul- eller pumpfodral av olika material, dels som skydd för glaskulan, dels för att det skulle gå att bekvämt tappa opp kaffe i kopparna, och dels verka tilltalande för skönhetssinet, då fodralen skulle vara färggranna och prydliga i alla avseenden. Först gjorde man kulkorgarna av förtennt bleckplåt, sådan som mjölkkrukor och andra ting var gjorda av, och de var ofta prydda med ränder, parallella med botten, som upphöjda ringar runtomkring korgen. Senare fick man färgglada kulfodral i alla regnbågens färger, röda, gula och blå etc., med släta ytor. Andra var kulörta med flammiga ytor, ja det var verkligen ingen gräns på schatteringar. Och det fanns i alla storlekar.

Samtliga kulkorgar var cylindriska samt hade lock av de ovan relaterade,
22.

ACC. N:R M. 16547: 23.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

vilket ledade vid korgen. Även har jag hört, att det fanns sådana fodral som var av galvaniserad plåt, men de ansågs mindre prydliga, varför man inte tillverkade sådana något vidare länge. Det äldsta av de ommärkta torde vara de av vanlig bleckplåt, då de kunde tillverkas av vanliga bleckslagare och inte tarvade någon större yrkesskicklighet eller efterbehandling, sedan de formats färdiga. Sådana av bleck försåldes av knallarna från t.ex. Algutsboda i byarna, vid ortens arknader men också i lanthandeln, efter vad jag kan ~~minnas~~ *menas. Och alla hade handlat vill sedan*. De av färgad plåt tillkom senare och tillverkades på större fabriker samt var mycket dyrare i inköp.

I mina föräldrars inventarier förekom kulkorgar av såväl vitbleck som färgglad plåt, likaså i mitt och min hustrus hushåll. På grund av att plåten var ganska tunn och det var fuktigt inuti korgen av kaffedropp e.dyl., rostade plåten upp fort, då den inte var färgad på innersidan. Då gick det hål i botten, och snart var korgen fördärvad. Likaså kunde vid flitigt lyftande och stängande av locket, gångjärnet förstöras, och så var det dags snart att köpa en ny. Priset var vid sekelskiftet billigt och kunde variera mellan 1 kr. till 3-4 kr. för de största. Det var stora variationer på storlekarna, passande till samtliga slag kulor.

23.

ACC. N:R M. 16547:24

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Till varje kulkorg hörde även en s.k. flaskhatt, tidigare beskriven, och i varje bondehem hade man flera stycken korgar, passande till en stor och en medelstor kula, kanske även en av minsta slaget.

En särskilt fin kulkorg var den av nickel eller nysilver. Den var i form av två halvklot och sammanbundna med gångjärn samt ledande i sidled. En sådan ansågs vara sista skriket i fråga om elegans, med blänkande yttre, hals samt hatt med kedja, fäst vid korgen. Jag såg en dylik första gången hos min bror, folkskollärare i Emmaboda, och tiden var omkring 1920-talet. Den var även försedd med fötter, så den kunde stå för sej själv på ett bord eller bricka.

Ett unikt slag av kulfodral eller korg har vi i vår ägo, tillverkat av näver i samma form som de av bleckplåt, alltså cylindrisk. Den fick vi i present av vår äldsta dotter en gång i slutet av 1930-talet, och den var inköpt i Emmaboda möbelaffär. Tillverkare var näverslöjdaren C.A. Adolfsson, Lidahult, Algutsboda, mest benämnd "Bellman" av den anledningen att han var en bohem, som bodde ensam och idkade ungarliv i församlingens gamla ålderdomshem i Lidahult. Han var glad för en tår på tand, som Bellman ju var, därav janske vedernamnet. När han fått några av

24.

ACC. N^oR M. 16547:25.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

sina alster färdiga, kulkorgar och näversnusbosor bl.a., gjorde han sin affärsresa hit ner till Emmaboda om c:a 7 km samt efter försäljningen en titt in på Nya hotellet, där han blötte sina slantar effektivt, så att i beskänkt tillstånd fick ta taxi hem. Han lämnade även sina alster till hemslöjdsföreningarna i Kalmar och Växjö. Jag kommer inte precis ihåg

priset på vår kulkorg, men jag tror det rörde sig om 25-30 kr. *Da om korg och drifning hade varit i Örebro, fiffade de ju till Pellman i Kjöpe näversnusbosor. Och da B? fynde 70 kr. fiffade han felför en flon Hans Högst.*

Korgen är cylindrisk och har lock, men inte gångjärn. Höjden är 16 cm och diametern likaledes 16 cm. Ett handtag finns på sidan, och därtill kommer en "hatt" *av näver* (av cylinderform men utan ögla, men locket har ett handtag, så man lätt skall kunna lyfta opp det. Kulan i fodralet rymmer c:a 6 koppar. Korgen med kula har tjänat ut sedan många år men står nu som prydnad ovanpå vår släktkista, ärvd av min mor, tillverkad av min morfars far, kyrkovärden Sven Svensson i Eringsboda - hemmanet Mörkamåla - samt målad 1852 av Målar-Håken från Toramåla i Eringsboda.

I många hem under min barndom lagades all mat i öppen spis, varför även kaffet koktes på samma sätt. När kokspisar tillkom till köksutrustningen, hade man ju ringar på den, och vid kulans nedsänkning i öppningen, hade man tagit av bara locket samt senare togs kanske en eller ett par 25.

ACC. N:R M.16547: 26.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ringar bort, men då kaffet kokat opp, hade man åter minsta öppning, alltså bara locket av, vanligen ⁱ en sidohärd, där den fick koka i sakta mak, c:a 5 minuter. Klarningen skedde kanske med några droppar kallt vatten ^{en}, men mest avstod man från den i rädsla för att de kalla vattendropparna kunde åstadkomma att flaskhalsen sprack vid avkylningen. Efter avlyftandet fick kulan stå några minuter, innan kaffet serverades. Då hade sumpen sjunkit till botten utan särskild klarning med salt, vatten eller annat.

När man lyfte av eller på kulan, användes mest en grytlapp, men många husmödrar var nog djärva att göra detta utan lapp. Jag har själv sett det allra mesta, av vad jag här berättat, endast någon liten detalj har andra - vilka kommer jag inte ihåg - berättat.

Att koka kaffe över öppen eld i den stora öppna spisen i dagligstugan eller i köket, detta har mycket använts sedan kaffe började användas och till långt in på det nya seklet, och sist brukades detta i de små stugorna, dit det aldrig någonsin inmonterades någon kokspis. Och än torde det finnas något hem, i ett avlägset skogstorp, där kaffekokaren sätts på en "fotaring" över öppen eld, antingen i kula eller kittel och med utmärkt resultat. Kaffe, kokt i kula, med rent vatten, det är melodien
26. för att få ett s.k. "kalaskaffe"!