

ACC. N:R M. 16548: 1-7.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Erik Johansson, Broakulla*  
Härad: *Uppvidinge* Berättare: " " "  
Socken: *Algutsboda* Berättarens yrke: *f. d. hem. ägare*  
Uppteckningsår: *1965* Född år *1888 i Algutsboda*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.*

*LUF 129*

*s. 1-7.*

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16548:/

Kaffekokning i pumpa av ohärdat glas.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

I min hemtrakt förekommer ej numera kaffekokning på pumpa, utom i något enstaka fall av någon äldre tant. Jag har någon gång hört äldre damer diskutera sättet att koka gott kaffe. De är då rätt eniga om att bästa kaffet var det som koktes förr i tiden på pumpa.

Pumpan eller som den här kallades, kaffekulan var i min barndom allmän här, jag tror ej kaffekulan saknades i något hem. Den hörde absolut till köksutrustningen, fram till 1925, då bruket började avtaga. Orsaken till att man började upphöra koka kaffe i kula var nog till en stor del att kulorna var mindre hållbara och så fanns det att köpa vackra och trevliga kaffekokare av koppar, plana i botten som passade till de nu allmänna järnspisarna i köket som i min hemtrakt insattes i slutet av 1800 talet.

I familjer med små barn slutade man först med kaffekulorna, barn ville ju vara i närheten av mor och spisen, och risken att kaffekulan gick sönder och skadade barnen var mycket stor.

När man först började koka kaffe i kula känner jag ej till, men det är länge sedan och före min tid. Det berodde nog på att vi här i Algutsboda fick vårt första glasbruk 1863, vid sekelskiftet hade vi 5 glasbruk. Nu är här 4 glasbruk i drift.

Före år 1900 användes kaffekulan i såväl vardag som vid högtidliga tillfällen, men i vardags hade man en kaffekittel som man när kaffe i kulan var ~~ut~~ urdrucket hällde av sumpen i, den fick sedan stå på spiselkanten och koka litet smått, det kallades "att koka av sumpen". Sedan tog man av avkoket nästa gång kaffet skulle kokas ~~det~~ sparade kaffebönorna. Men togs det för mycket av avkoket blev kaffet beskt och ej gott. När det var främmande som skulle bjudas användes rent vatten.

3/11-66

ACC. N:R M. 16548:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Efter år 1900 började bruket att koka av sumpen upphöra så småningom och bara vatten användes.

Mina mor- och farföräldrar har jag inget minne av, de var döda långt innan jag föddes, men i mitt föräldrahem användes kaffekulan som enda metoden så långt tillbaka jag kan minnas. Vi har ej kokat kaffe i kula sedan 1925. Några så kallade kallade härdade kulor har ej använts av oss.

Vi upphörde att koka i kula när barnen var små och förut nämnda orsak. Vi hade kokspis då och kokade kaffe i kopparkittel. Nu har vi el. spis och kokar kaffe i rostfri kaffepanna och en kanna som vi brygger kaffe i, det kaffet tycker jag är bäst.

Jag har 4 vuxna barn med familjer och de lagar sitt kaffe på samma sätt som vi. De bor 2 i Algutsboda, 1 i grannkommunen Ljuder och 1 i Överum i Norra Kalmar län.

Benämningar:

Med pumpa menar jag en ~~kulformig~~ klotformig kula med rätt lång hals. Något annat matriel än glas känner jag ej till. I min hemtrakt var ej pumpa det vanliga namnet, de ~~kä~~ kallades kaffekula eller endast kula. Fodralen kallades kulkorg, av vilket matriel de än var. Ordet "kaffekittel" innebär för mig en kittel av koppar, plan botten och förtent inuti. Innan köksspiseln kom i bruk satten den på en fotring, en ring av järn med 3 fötter så att det gick att elda inunder! "Kaffepetter" en kittel med 3 fötter, litet utåtsvängda rätt långa och bukig botten! "Kaffepanna" det var en mindre kittel med plan botten som ofta fick ersätta kaffekulan. "Kaffekanna" var en kanna, vanligen av porslin, som kaffet upphäldes i när det serverades vid högtidliga tillfällen. "Kaffekokare" en mera ~~allmän~~ allmän benämning på olika kärl som användes att koka kaffe i. "Kaffehurra" mera skämtsam benämning på kaffekula, öven hörde jag de som sade när någon främmande kom "sitt litet så skall jag sätta på lilla Vendla" syftande på kaffekulan! "Kaffeställ" menades kaffekanna, sockermått och gräddkanna, vanligen av porslin, men vid sekelskiftet blev det på modet att köpa kaffeställ av nickel, de var vackra så länge de var nya, men måste putsas ofta om de skulle behålla glansen. Priset på serviserna var c:a 20 - 25 kr.

2

ACC. N:R M. 16548:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

K u l o r n a .

Kaffekulan fanns i många storleker, angavs alltid hur många koppar kaffe det gick i kulan. Från 4 och upp till 25 och 30 koppar, de största kallades "kalaskulor", de vanliga var på 10 - 15 koppar.

F O R M .

Kulorna var helrunda, de första jag minns, sedan började det tillverkas kulor med inåtbuktig botten för att de skulle kunna sättas ovanpå koksspiseln. Kanten på kulkullen var eftervarm och litet tilljämnd.

F ä r g .

De kaffekulor jag minns var alltid utan färg, klara och genomskinliga.

L o c k .

En lös propp av tyg eller papp, men de vanliga var en hatt av samma material som till kulkorgen, halm, bleck eller nävar.

I n k ö p .

Här i Algutsboda inköptes i regel på något av glasbruken ej i affärer. Den ende glasknalle som sålde inom socknen var "Blind-Elof" som drog omkring med en kärra och sålde kulor direkt till förbrukare. Priset på kaffekulor var lågt, de priser jag minns från min barndom var 25 öre för små och 50 öre för stora.

En f. d. glasknalle omtalade att han inköpte sina kaffekulor på glasbruket slumpvis för 15 öre på st både små och stora.

Se eller känna på glaset om det var hållbart gick inte. I regel var det så att höll kaffekulan den första veckan den användes så kunde den hålla över ett år. Till kulor användes sodaglas, blyglas passade ej så bra.

Glasknallar minns jag många på 1890 talet, det var säkert ett 20 tal som körde omkring och sålde glas. De sålde många sorters glas, som kaffekulor, lampglas, dricks- och brännvinsglas var stora artiklar.

ACC. N:R M. 16548:4

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Glasknallen sålde i regel till affären och på marknader. Han färdades efter häst och hade på vagnen en s.k. glaskista, som var gjord av bräder. Denna var c:a 6 alnar lång något öfver 1 aln bred i botten och 2 alnar bred i överkant och 1 till  $1\frac{1}{2}$  aln hög indelad i några fack, försedda med lock, gångjärn och hänglås. Glaset emballerades i halm eller bräken och nedpackades i madhö.

Jag tror det gjordes kulor på varje glasbruk här i Uppvidinge och glasknallarna hade bara att välja där han kunde inköpa billigast och kulorna var nog så likvärdiga från vilket bruk de kom.

Vissa bestämda områden hade glasknallarna ej, men de besökte sina vanliga affärer och marknader där de var kända. En del sålde glas i norra och östra Småland och närliggande landskap, men jag vet de som körde i Skåne och ända opp i Norrland sålde glasknallarna sitt glas. Då tog de med sig ett lass och sedan fick glasbruket sända glaset på järnväg till dem så fort de sålde. De var bönder på små gårdar som hade glasförsäljningen som binäring. Så var det många som hade det som yrke. Var det skötsamma personer, och det kände jag ~~många~~ många, tjänade de bra med ~~px~~ pengar, men en del slösade bort förtjänsten på sina resor och var nog lika fattiga när de slutade.

Något tillstånd av Länsstyrelsen hade nog ej glasknallarna till en början, men i början av 1900 talet vet jag personer som blev bötfällda för olaga försäljning av glas på s.k. kreatursmöten. Glasknallarnas affärer började att upphöra när glasbruken mer och mer gick in för att anlita resande som upptog order på glas och inköpare reste till de olika bruken, besåg glasutställningarna och gjorde sina inköp.

Den siste glasknallen jag kände sålde glas så sent som 1912, men de flesta upphörde vid sekelskiftet.

4

ACC. N:R M. 16548:5.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

V å r d.

En ny kula som skulle användas skulle ej vara kall, värmdes litet framför spisel, så fick man ej använda kallt vatten första gången man kokade kaffe i den. Att sot stärkte glaset hörde jag ej talas om. Kulorna skulle ej vara kalla när de användes, de skulle stå där det var varmt. Blév det kaffe över fick det vara kvar i kulan och värmdes upp när husmor ville ha en styrketår. När sumpen hällades av kunde kulan sköljas med vatten, annan rengöring minns jag ej. En kula kunde gå sönder första gången den användes, men den kunde också hålla över ett år.

F o d r a l e n.

Matriel. De kulkorgar jag minns var gjorda av bleck, råghalm, näver, några fanns av förnicklad plåt. Jag anser att de av halm eller bleck var lika gamla o användes samtidigt.

F o r m.

Kulkorg var klotrund med vackert färgad halm och lock av halm. Både själva korgen och locket passade till kulan, som den omslöt väl, så tillhörde en liten hatt av halm. Korgen var vacker och kaffet höll sig varmt länge. Kulkorgen av bleck av rund, cylinderformad med plan botten och lock. Hålen för kulans hals var uttagit på sidan så att kaffekulan måste halvligga i korgen. Så hörde ett lock till även det av bleck. Näverkorgen tillkom här på senare tid, den var i form som bleckkorgen med hatt av näver, de var mycket vackra och fick mest stå som prydnadssak.

Inköp.

Kulkorgen av bleck gjordes av bleckslagaren och såldes av denne inom socknen. De såldes även på marknader. Bleckslagaren tillverkade många saker av bleck såsom litet o stoppmått, en och tvåkannkrukor, spannar, bunkar, trattar, flormar av många slag och mycket annat. Vanligast var kulkorgen av bleck i min hemtrakt. Bland bleckslagare minns jag Ludvig Karlsson Kalvamo och Bröderna Emil o Karl Sakrisson Eriksmåla. Priserna på en kulkorg var 1 kr för en mindre och 1,50 till 2,00 kr för en större. En kannkruka kostade 1,50. Ett litermått 0,50 och en kaffetratt 10 -15 öre.

5

ACC. N:R M. 16548:6.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Kulkorgen av halm tillverkades av två äldre damer som jag känner till. Den ena hette Klara Jonasson Virkesjö men kallades "Villa-Klara". Hennes man hette Ville. Den andra hette Alma och hennes far Gustaf och kallades "Jösse". Hans far hette Henrik så Alma kallades "Henrika-Jössens-Alma" i Bälskult. De gjorde sina korgar på beställning betalades till största delen i natura, så något pris vet jag ej.

Kulkorgar av näver tillverkades av Carl Alfred Adolfsson Lidahult och han ville gärna kalla sig konstnär. Hans tillverkning var på senare tid och hans korgar var mycket välgjorda och vackra och användes nästan helt som prydnader. Priset var omkring 10 - 15 kr pr st. Numera finns ej någon kvar som tillverkar kulkorgar här.

#### V å r d.

I botten av kulkorgen lades en tygbit eller mjukt papper, som byttes när de var för mycket orena och fodralen torkades av litet. Att sotigt underlag var bra hörde jag ej talas om. Kulkogg som användes varje dag ställdes i regel i närheten av spiseln, i skåp eller på hylla så att de ej skulle bli för kalla. Kulkorg av halm höll värmen bäst.

#### K o k n i n g.

Kokning av kaffe med rent vatten var bäst, och användes förr i tiden när det skulle bjudas främmande på kaffe, ~~num~~ numera användes den metoden alltid. Till vardag användes till tiden omkring sekelskiftet sumpavkok. Kaffesurrogat användes i stor utsträckning till vardags. Vanligen var det råg som användes, hälften kaffe och råg var en vanlig blandning. I kristiden 1914 till 1918 användes kaffesurrogat på nytt och då fanns många olika sorter. Kaffet rostades i en kaffebrännare, av plåt med tätt lock och långt skaft med trähandtag över öppen eld och ständig omskakning. Så stöttes kaffet i en mortel av järn, senare maldes det i kaffekvarn. Sedan kokspis kommit i bruk användes en rund kafferostare av plåt med loch och en liten kroka med handtag av trä som drogs runt, inuti var en liten blandare så kaffet hölls i rörelse under rostningen.

ACC. N:R M. 16548:7.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Många fanns som rostade kaffet på en bakpanna i ugnen under omrörning med sked. Kaffetratten var av bleck med rätt stor öppning.

När kaffet kokades på kokspiseln ställdes på 2 cm ringdjup tills kaffet kokat upp och kokat några minuter, var kulan platt i botten togs den upp och ställdes på spiseln, sedan placerades den i kulkorgen och fick stå litet så att sumpen fick sjunka. Grytlapp användes när kulan skulle lyftas av spiseln, den var ju kokhet. Jag har sett en äldre dam som tog en kokande kaffekula med blotta handen utan att bli bränd.

Till klarningmedel togs ibland litet äggvita eller klarskinn, som var torkat fiskskinn. Skinn av torsk, torkat i små bitar användes men det mesta kaffet dracks oklarat. Kopparkulor har jag aldrig sett användas. Men kaffe kokas i glaskulor på trefot över öppen eld såg jag i mitt föräldrahem i början av 1890 talet, innan kokspis sattes in i köket. Detta var i slutet av 1890 talet. Förut koktes kaffe i öppen spis och jag såg mor maka fram litet glöder och göra en liten grop i mitten och sätta glaskulan där att koka och det gick bra.

7