

ACC. N:R M. 16550: 1-18.

Landskap: Småland Upptecknare: Ira Almqvist, Värje
 Härad: _____ Berättare: _____
 Socken: Värje Berättarens yrke: fru
 Uppteckningsår: 1965 Född år 1910 i Värje

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffe och smörgåsar i pumpa av skärande glas.
 s. 1-18.

LMF 129

(foto i sid. 18.)

L.L.F. 129

Det är ytterst sällsynt att man numera
koka kaffe på pumpa. Men några gör det
än det speciellt högtidligt eller som de be-
ska säga: Bjuda på riktigt gott pumpskaffe.
Det är något vi ser högtidligt runt denna
pumpa. Beror det kanske på att det är
omständigare att koka, som är orsaken.
Jag själv tycker pumpskaffet är löst, men
använder inte pumpa. Kokning av kaffe
heller på ett försvinnande även i Småland.
Bryggningen har tagit överhand. Det är bet-
krämare att brygga. Jag koka jag på
pottel och juuue smaken mycket bättre.
De talar om att bryggt kaffe är skou-
sammar för magen. Men jag är av mot-
satt åsikt.
Se det några som fortfarande använder pum-

2/11-65

L.L.F. 129.

pa, så är det bland arbetarbefolkningen och
lantbruk.

Det kan mycket väl hända att det dricks
koffkaffe till vardags, men ska det vara
lite extra, så blir det pumpkaffe.

Koka på pumpa är nog typiskt småländskt.
En bekant till mig, som är född i
Vadstena, hade aldrig sett en kofflepum-
pa förrän 1932 när han kom till Västerås.
I mitt barndomshem hade vi pumpa till
mitten av 20-talet. Sen övergick vi till
kittel. Orsaken tror jag berodde på att
många gånger var pumporna så dåliga, de
gick sönder. Det var ju förrum med stor
risk när den sprack så ut sakertrek-
sympantiskt övergick man till kittel.
Jag är förvånad över att de vägrade använda

L.U.F. 129

pumpa, med så mycket barn som fanns
på den tiden.

Plattorna var av emalj eller aluminium.
Det blev behandlade att koka kaffe på
så sätt. Vedspis med ringar var det
vanligaste. Senare fanns det plattor att
koka som ersatte ringarna på spisen
och där lagades maten på plattorna.
De släppte ifrån alla sortiga kott-
kål. Jag tror att dessa plattor gjorde
att de begärde inte sätta pumpa på
plattan. Risker att sätta glas mot me-
tall ansågs för stor.

Vad jag vet så kokades pumpkaffe be-
de i min mor- och farförälders hem.
Min morfar kom från Motala och mor-
mor från Gäddede by. Farföräldrarna fanns

L.4.F.129

Täckerås. Jag har ett minne av ett gammalt par som vi hade till grannar.

1900 ungefär, var de 80 år gamla. De använde kittel och hade en gammal jättespis med ringar. Den kittlen var så sotig så det gick inte att se om den var emaljerad eller av aluminium.

De som var vana vid pumpkaffe lyckte inte så mycket om kaffe lagat på annat sätt. Den rena smaken blev endast om koffet var kokt på pumpa, ansåg de.

Före 1900 var pumpkaffe det vanligaste. Före 1925 både pumpa och kittel. Efter 1925 har pumpan trängts tillbaka och kitteln allt vanligare. Men är det mest byggning. Jag tror det är lika

L.L.F. 129

satt sig att se någon koka kaffe 1965,
som det var att se kaffe kokt på
pumpa efter 1925.

Romundt man ut på landet till gam-
la människor så blir det ganska pump-
kaffe. Jag har av en bekant hört att
pumpor har köjats kommit tillbaka.
Det finns en man ute i våra bygder,
som gör närsfoder och han har
stor utgång på sina produkter.

Äldre använde jag kettel. Jag skulle
lite vilja bytta en pumpa från spisen.
Pumporna köptes efter hur många
koppar de rynde. Jag har hört tales
om en gumme på landet, som blev
i handen till grannrum på kaffe.
Pumpor rynde 14 koppar, gumman

L.U.F. 129

drack 12 av dem. Nu i dag är de
förvånade över att hon kunde dricka
så mycket.

Jag har 2 barn. En son 30 år gift
med en norrländska och bor
i Samnabukt. De brygger kaffe.

Orsaken är att de är bekända de
kan beräkna hur mycket som går
åt varje gång. Oftast blir det en
sin kopp. De tycker inte så mycket
om kaffe. Min dotter är 28 år gift
med en engelsman. De har bryggt
sitt kaffe tidigare men har nu
övergått till koking. De finner det
bättre och skonsammare för magen.
Den enda pumpa jag vet om är av
glas. Pumpa eller kaffekula var som 6

L.L.F. 129

ma sak. Roffekula lät mig lite
huckigare. Pumpfodral kallas
de om de var av flötad sur; näml.
plöt eller mikel.

På jag som blev körd kaffe var det
först med pumpa. Sen gift ai det
kittel. Roffepetter ai för mig det
samma som en flötad kittel.

Roffekokare ai en buggningskauna.
Roffekauna av porsten. Hurra, en
glattigare benämning på kittel. Håll
har jag inte hört talas om.

Det fanns både små pumpor som tynde
mindre än en liter och större. Priset
var jag ej. De största pumporna kal-
lades halshulor.

De pumpor jag sett har varit runda och

L.U.F. 129.

inatsvängda nedåt med en liten plan-
skivning i botten. Som barn tyckte jag
att pumpan med lätthet skulle kun-
na tejpa över. Jag har aldrig sett an-
nat än ofärgade pumpor med jäm-
nad häut.

Proppen var av samma material som
till födralet. Det hände ofta att prop-
pen gick sönder. Jag minns att mor
så kunde vi pumpa höst/oftast potatis
och använda som prop. En del tog
en kork viade tyg runt och vikade
en liten katta av ullgarn och satte
på. Skulle det vara riktigt fint, satte
det en pocha på toppen av hatten.
Pumporna köptes i specialaffärerna
På senare år köptes de på apoteken

L.U.F. 129

det var de kändade pumpor.

Bågon mucknadsförföring av pumpor eller att någon skulle köra pump och sälde kanner jag inte till.

Bågon särskild värd av kulorna förskottade inte. Bågot drickande kunde inte användas, det gav smak av sig det. Bågot de sköjde in den och så in det bra.

Pumpor lag alltid i sitt födral och det brukade oftast stå i spisen om där laas plats. Vackrig plats var också spisen på spiskåpan, om den var så het så det gick att ha den där.

Gått har jag sett födral av flätad leucrot, nävur, pliffodral, ibland målade i färger, nickelfodral, även

L.U.F. 129.

Förmedelblad pliffodral.

Den äldsta typen avser jag den flata-
de korgen vara. Sådana korgar använ-
des också till yotekorgar. Den var
ganska låg och saknade lock. Istället
låg det en gylleduk över pumpan för
att behålla värmen. Gylleduken, eller gylle-
hedduken användes även under locket
till de andra fodralen, utom till
det runda mikelfodralet som var
klätt med flanel. Jag tror det var röd.
Den vanligaste fodraltypen var cylindri-
sformad. På landet köptes de i en
diversorhandel i städerna i kost-
ningsaffärerna och järnaffärer. Låga
priser på dem var jag ej heller be-
stär tillverkades. Tolkten på fodralet

L.U.F. 129.

lados först tidningar ovanpå en frasa.
Tidningen skulle skyddas pumpen för stö-
tar och även att behålla värmen.

Inte var det ofta underlaget tryckt
och varför skulle de det. Då länge
pumpen måste stå över öppen eld.
Var det omöjligt att hålla underlaget
rent. Om sotet skulle geva någon
mygga, vet jag ej. Rånkande det so-
terade en del.

Den runda nickelpumpen gick ganska
stärkt som skyddad på botten. Då an-
vändes den inte i vardags. Det varliga
förnicklade lodrat höll nog 2 timmer
löst, eftersom den sorten köptes mest
att koka på rent vatten till vardags
var inte vanligt. All pump kokades av i

L.H.F. 129

en kistel och avskedet stogs som på pumpen. Men skulle det vara riktigt gott kaffe så logs bara rent vatten. Tyckte de gästerna det var gott så intressant varingen vridningen: Ja så det höll på rent vatten!

Jag kaffade för några år sedan en man som var stor kaffekännare. Han påstod att man ska alltid tänka kvar lite sump de bli kaffet bär. Jag har följt hans råd och har funnit det riktigt. Kaffet bli lybligare.

Det jag minns av mums kaffe var alltid rostet. Smitten av do-talet logade hon köpa rostet. De flesta rostade i hemmen. De kunde de få det ros.

L. L. F. 129.

fot hur de ville. Det blev ofta häst
fränt. Men ju mindre behövdes lägga
på. Jag trodde kaffet var dyrt, därför
gällde det att spara. Smaken blev
ju inte alltid så bra, men jag blev
det.

Det fanns särskilda kaffebunnare,
av järn med lock och jag tror
det var en var på locket. Den
sattes i ugnen. Man var rostade på
långsamma i ugnen. Det gällde att
passa bönorna väl. De brändes så lätt.
Turkogat användes i mitt hem mest
under första kriget. Det var Eikoria kaffe.
Jag minns att det smakade inte bra.
Jag kan uttala mig om kaffet, efter-
som vi barn fick låsa om boken som

L.U.F. 129.

helt sma. Postad jag en ett van-
ligt surrogat även under fred tid.
Det avsåg som gott.

Frilagningen av pumpkaffe gick till
på följande sätt. Vid en eld i pumpa-
racket avkoket i titteln slags i.
ett par ringar på vedspisen togs
bort. Där kaffet kokat upp togs
pumpan från elden och sattes
ovan på ringarna för att koka
5-10 minuter. Därefter togs den från
spisen, skakades om och lades i
Goderaket. Skulle det vara riktigt
fint användes klarnemedel. Det var
förklarat att lutskeim köpts i tina
1/2 cm. i Lyckan. Klarkeim gjordes
hemme, men det saas även att

L.L.F. 1029

Köpa. Ett annat klarningsmodell var
uppskräpat ägg. Det användes även
i dag, av verkliga kaffekokare.
Så står "helt" kaffe. Men för ti-
den använde vi oss av en socker-
bit eller slas lite kallt vatten
i kaffeln. När kaffet var klart
skulle det "spunka". Tiden från det
kaffet sattes på till det servera-
des tog ganska lång tid. Rörde
nämligen en 20 minuter. I vissa
dagar tar det inte många minuter.
Sådan det står en kopp färdigt
kaffe på bordet. Till skillnad mot
för så de ansåg att det bästa kaf-
fet koktes på kallt vatten, kan vi
nu mycket gärna ha varmt vatten

L. 4. F. 129

från rumvattenkranen.

Det varhögaste var nog att ta en
pumpen med gyllappar. Men jag
minns att min mor oftast tog
sötkädesmicken. En del kunde
ta i den varma pumpen utan skydd.

Rökning av kaffe på trefot öns
glöd, har jag ej sett. Men jag
äger en gammal trefot.

En kaffebrändning för hade en helt
annan glans över sig. Kaffe var
det varhögaste, som tycks på.

Det skulle vara hembakade kakor
och äkta pumpkaffe. Inte var det
någon jäst. Fastän det var med
och man kunde se att bröden
att lyfta upp inte var så stor.

L.U.F. 129

De få gånger de blevo bortlydnas
ville de verkligen köpla av. Oftast
hade de handarbetet med. Man
kunde se att de nyöt av att få
komma bort ett tag.

När jag tänker tillbaka på forna
tidens kaffecyk med pumpkaffe
är det förknippat med hemko-
mad. Som aldrig jag upplevt nu.
mera på kaffecyk. Förberedelserna
för bjudningen är inte nu densamma.
Olikt köps i en affär och kof-
fet bryggs, gästerna sitter som
på månen och hemkonaden är
borta.

Småland

Växjö

M.16550:18.

FOLKLIVSARKIVET
LUND



omkr. 1950-talet i en prostfamilj

Inlämn. av fru Svea Almgren, Växjö år 1965