

ACC. N:R M. 16894:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffekokning i pumpa av oihärdat glas LUF 129

Efter vad jag vet är det numera endast någon
enstaka person här i trakten som kokar kaffe
på pumpa som här i orten vanligen kallats
kaffeplastka. Sist jag var i tillfälle att se det
var för cirka 3 år sedan då jag en söndag besökte
en lantbrukare i Stensmåla, beläget i Jämskögs
socken vid gränsen strax intill Kyrtkult socken.
Men i mina ungdomsår var det vanligt här i
orten att koka kaffe på kaffepumpor.

När kaffe började användas ~~är mig~~ här i orten
är mig obekant. Men en faster till mig född 1860
berättade att i hennes barndom användes icke
kaffedrycken dagligen i varje hushåll utan
endast vid högtidligare tillfällen. Hur kaffe-
drycken tillgötes i min fasters barndom därom
kände vi icke. Men här finns bevarad en
kaffekittel av koppar som enligt min

LUF 129

många upp-
sejor.

19/1-68

förut nämnda fasters berättelse som är över
hundra år gammal. I min tillhöriga bouppteckningar från 1850-talet, där finns upptagna både kaffe-kittlar och kaffe-koppar. Men kaffepumpor nämnas icke. När jag började minnas så kokades här hemma kaffe på kittlet. Då kaffet kokats fick det svalna på kitteln. När så skett östes det över på kaffepumpor. Men botten-saken eller den så kallade sumpen fick stanna kvar i kitteln. Kaffepumpor sattes nu över elden på spisen och kaffet fick koka upp på nytt. När detta skett togs kaffepumpor och sattes i ett pumpor-fodral av förnicklad plåt på vars botten fanns en ylleduk av pressande tjocklek och storlek över kaffepumpor lades en annan ylleduk. I kaffepumpors öppning sattes en prop som var sydd av tyg. Därefter

sattes pumpfodralet mitt på ett så kallat
kaffetärke vars kanter höljdes över pump-
fodralet så att kaffet skulle hålla sig varm
ifall kaffedrickningen icke omedelbart skulle
värja.

Angående kaffekekering så var jag i min ungdom
sett i angränsande hem att kaffe kokades endast
i kaffepumpor utan att kaffekittlet av metall
först användes. Men här i mitt hem upphörde
all kaffedrickning av oss för cirka 20 år sedan
kaffet blev ersatt av ostsmorad mjölk.

Med kaffepumpor menar jag en kaffekele av
glas som här i orten kallats kaffeplastka.

En kaffepumpor av annat material än glas
har jag aldrig sett eller hört talas om. Fodral-
et till en kaffepumpor här i orten kallats
kaffeplastkeburke om det var av bläckplåt
eller försnickad plåt. Om fodralet var flätat

av vide, städq eller hassel kallades det kaffe-
flaskkebörg eller endast kaffebörg. Tycker mig
vill minnas att jag någonstans sett ett fodral av nä-
ver.

För kaffekännare bär ordet kaffe-kittel en kittel
lämplig för en familj av normal storlek.
Ordet kaffepepper en kittel lämplig för en
liken familj. Ordet kaffebranna en branna
vanligen av porstin på vilken östet färdig-
krokt ^{kaffe} och sattes på bordet när någon gäst antänt
som skulle bjudlas på kaffe.

Kaffekulor fanns av flera storlekar om de benäm-
des efter efter det mått de rymde därom minns
jag ingenting. Jag har en kaffekula, den har en
omkrets av 56 cm, vad den exakt rymmer där
jag icke undersökt men jag antar den rymmer
cirka 15 koppor då kaffekulan endast skulle
fyllas till 2 tredjedelar. Den ena tredjedelen skulle

utgåra kokrum. Denna kaffekula har icke använts på cirka 40 år. Men jag har sett betydligt större kaffekulor och tycken mig vill minnas att jag också sett mindre. De kaffekulor jag sett har varit halokrunda och haft svagt inåtbuktad botten, om det funnits kaffekulor av annorlunda form är mig obekant. På den kaffekula som äges av mig är kalsen jämnad, men har sett kaffekulor där kalsen enbart varit avklippt och därför naggig. Den kaffekula som jag har är av violet färg, men har sett de som haft brun färg och även de som varit klart genomskinliga. De sistnämnda ansågs vara av dålig kvalite. I detta sammanhang kan nämnas att i ett hus betäget strax närintill bodde i min tidiga ungdom två familjer de hade gemensam vedbod. Den ena familjen misstänkte den andra familjen

för att smatta av deras ved. En dag explo^derade
av någon anledning den misstänkta familjens
spis. Kaffe kulan som stod på, över elden kasta-
des upp i en bäddad säng och blev stående där
men gick icke sönder! Spisen gick sönder
men ingen personskada ästadskom. Det
ansågs att det måste varit någon slags spräng-
ladning placerad i ett vedträ.

Kaffekulans öppning täcktes med en propp
av bygg eller också med en passande propp
av trä. Men även proppar av bleckplåt har
ofta använts. De ansågs näst hygieniska
fastän de gärna ville droppa när kaffet ångade
Kaffekulorna kunde köpas i nästan vilkens
vätsorterad lanthandel som helst. Det var över-
flöd på lanthandlande i ^{dessa} ort till för endast
några år tillbaka. Men vad priset var på
en kaffe kula känner jag nu icke till ~~till~~

Man har hört en person säga att före i tiden kunde man köpa en kaffekula för 25 öre, men för hur lång tid sedan det var, minns jag oss icke. Om det fanns kaffekular med ordet "kärddad" på, därom vet jag ingenting. Jag skulle hålla för troligt att i liksom med lampglas voro de kaffekular bäst som var tillverkade av blyglas. Jag minnes icke någon glasfärare som körde omkring i denna ort och även sålde kaffekular. Ej heller har jag sett att det sålts kaffekular på marknader i det närbelägna Bygd i Småland.

Kanneras borde det vara sällsynt att påträffa någon handlande som har kaffekular att sälja och Bygds glasbruk beläget cirka 8 km härifrån tillverkar inga kaffekular. Men i Björkebräaten beläget cirka 8 km. här ifrån finns en gammal landhandherska som heter Anna

Svensson och ^{är} omkring 77 år. Hon har ännu några stycken kaffekutor i sitt lager. Men de är så stora att ingen velat köpa dem. Om någon person numera skulle vilja köpa en kaffekula av glas så måste man nog hänvända sig till ett apotek. Ty där finns det s. te. genaglas att köpa. De är avsedda för laboratoriebruk, men synnerligen lämpliga att använda som kaffekula, då deras form något så när överensstämmer med en kaffekula. De uppgivas vara mycket starka och kan brukas på alla slags spisar och torde bli framtidens kaffekutor för dem som vill använda kaffekula. Men de är mycket dyra i inköp. Endligt en uppgift skulle en sådan kaffekula ^{nu} ryknande cirka en liter kosta omkring 12 kronor. Fodralen till kaffekulorna kunde vara av bläckspåt, förnicklad påt eller målad påt, och

jag vill minnas att jag sett ett fodral av näsven,
men av håren har jag aldrig sett, eller jag har
sett fodral flätade av vide, sälg eller hassel stic-
kar. Vilket av dessa material som är ält är mig
obekant. Fodralen av metall kunde köpas på
marknader eller hos någon bläckslagare i ortens
sambälle i Hyskehult eller i Fryd beläget i det
närbelägna Småland. Vad priset var kan jag
icke upplysa om. Fodral flätade av vide,
sälg eller hasselstickor tillverkades i min
barndom av en gammal man som hette Ola
Larsson, han bodde strax närintill i Åmna.
Hans alster var en låg rund korg som saknade
lock, Under korgens botten var flätad en ring
så korgen skulle stå stadigt. Vid ena sidan
var flätat ett handtag. Vad dessa kaffekul-
lekorgar kostade är mig obekant men priset
var säkerligen lågt.

Fodralen av metall var de vanligaste här i orten. I botten på fodralen lades ett stycke ylleväve det fick ligga där i lång tid vanligen tills det blev rätt så bränt och skört. När det blivit sotigt ansågs det vara bättre värmeisolerande. Bengjordes icke fodral som varo av bleckplåt i tid så ville botten gärna rosta. De fodral som varo av metall varo bättre värmeisolerande än fodral av plåtverk av vide, sälg eller hasselstjekar. Men bäst torde de fodral ha varit som tillverkats av näver, men sådana har icke varit vanliga här i orten. Men jag tycker snig minnas att jag någonstans sett ett sådant fodral.

Kaffefodralet hade vanligen sin plats på träbordsbordet eller på en soffa eller bylta. Kaffet koktes till främmande vanligen med rent vatten. Men i vardagslag användes till en del sump-

avkok från kaffekitteln, ty det var vanligt
här i orten att få höra att kaffesumpen skulle
avkokas.

Där det fanns kokspis rostades kaffe bönorna
på en bakplåt i spisens stekugn, då och då
måste bönorna röras om för att bli någorlunda
jämnt rostade. Detta tillvägagångssätt kallades
här i orten. Att bränna kaffeböner.

Kokspis var inte vanlig på alla ställen här i
orten förrän på 1920-talet. De som ej hade kok-
spis använde en så kallad kaffebrännare av
plåt med långt skaft. Kaffebrännaren skatades
fram och åter över öppen eld. Somliga använde
ett stekjärn på vilket kaffeböner östs, stekjärnet
ställdes på en trefoting över öppen eld och så
rördes det om i kaffebönorna då och då tills de
blev rostade. I min barndom fanns i denna
ort många hem där de icke hade kaffebrännare

I stället för kaffe kvarn användes en mortare i vilken kaffebönsorna stöttes sönder. Före cirka 1945 användes kaffesorogat på många ställen här i orten det rostades vanligen råg. Kaffet koktes av hälften sorogat, och hälften riktigt kaffe. En pastern till mig född 1860 berättade att i hennes barndom så använde granngårdens folk här i Åimna till kaffesorogat torkade och rostade skarpnor efter grovt rågbröd.

När enbart kaffe kula användes vid kaffe bostning då användes en kaffe tratt när det malda kaffet skulle ösas på kaffe kulan. Denna tratt var mindre i övre delen än vanliga trattar som annars användas. Men kaffe trattens rijo var betydligt större än på vanliga trattar. När ^{kaffe} skulle kokas på kaffe kula så måste denna utvändigt vara absolut torr ty annars gick kaffe kulan sönder.