

ACC. N:R M. 16894:1.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Kaffekokning i pumpa av ohärdat 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 kyrkby 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 tjock lina och stor lina. 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  
börja.

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 ostsmordad 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 här i orten kallats  
kaffeplastkeburke om det var av bläckplåt  
eller försnickad plåt. Om fodralet var flätat

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

För kaffekrukan bär ordet kaffekittel 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-  
koket <sup>kaffe</sup> 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 koppars 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<sup>d</sup>erade  
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-  
laddning 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 <sup>dessa</sup> 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 kaffekulor med ordet "kärddad" på, därom vet jag ingenting. Jag skulle hålla för troligt att i liksom med lampglas voro de kaffekulor bäst som var tillverkade av blyglas. Jag minnes icke någon glasfärare som körde omkring i denna ort och även sålde kaffekulor. Ej heller har jag sett att det sålts kaffekulor på marknader i det närbelägna Bygd i Småland.

Karnera torde det vara sällsynt att påträffa någon handlande som har kaffekulor att sälja och Bygds glasbruk beläget cirka 8 km härifrån tillverkar inga kaffekulor. Men i Björkebräaten beläget cirka 8 km. här ifrån finns en gammal landhandlarska som heter Anna

Svensson och <sup>är</sup> 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 <sup>nu</sup> 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 nävur,  
men av havn 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 flätat 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 hasselsticker. 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 kaffe bönor.

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 kaffe bönor östs, stekjärnet  
ställdes på en trefoting över öppen eld och så  
rördes det om i kaffe bönorna 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 pastur till mig född 1860 berättade att i hennes barn-  
dom så använde granngårdens folk här i Åimna till kaffesorogat torkade och rostade skarpnor efter grovt rågbröd.

När enbart kaffekula användes vid kaffeberedning då användes en kaffebratt när det malda kaffet skulle ösas på kaffekulan. Denna bratt var mindre i övre delen än vanliga brattar som annars användas. Men kaffebrattens rijo var betydligt större än på vanliga brattar. När <sup>kaffe</sup> skulle kokas på kaffekula så måste denna utvändigt vara absolut torr ty annars gick kaffekulan sönder.