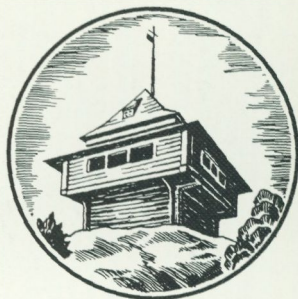


Fataburen



1983

Nordiska museets och Skansens årsbok

Redaktör: Arne Biörnstad
Redaktionssekreterare: Berit Nordin

Summaries translated into English by
John Hogg

Omslagsarrangemang: Håkan Lindström
Om inte annat anges tillhör bildmaterialet Nordiska museet
© Nordiska museet och respektive artikelförfattare
Tryckt hos Bohusläningens Boktryckeri AB, Uddevalla 1983
ISSN 0348-97IX

”Huru man bereder kaffe på lämpligaste sätt”

Teje Colling

*Enhvar kan inse, att det icke är detsamma huru kaffet kokas och tillagas . . . Man måste iaktaga måtta med allting, och äfvenså med kaffe. En eller två koppar **godt** kaffe, är fullkomligt nog till ett mål, och mycket bättre än fyra eller fem koppar klenst och dåligt. . . . kaffe stärker, lifvar och muntrar, när det är godt och väl kokt.*
Asbjörnsen, Kök- och hushållsbok 1872.

Den äldsta metoden att laga till sin kaffe-tår är att koka den. Det gjorde man faktiskt innan man ännu kommit på att rosta de råa bönorna och krossa dem i en mortel. Växten kommer ursprungligen från Afrika och det var i de muhammedanska områdena som kaffedryckens goda, livande egenskaper först upptäcktes och uppskattades.

Hur tidigt kaffet började användas som varm dryck är osäkert, men 1200-talet uppges i allmänhet vara den tidpunkt när man började rosta kaffebönorna. Dessa lades sedan hela i kokande vatten och skulle koka minst en halv timme. Persien uppges vara det land där man kom på att krossa de rostade bönorna i en mortel. Kaffekrosset lades i kokande vatten som fick sjuda upp tre gånger. Drycken dracks sedan omedelbart, med sump och allt. Det ansågs vara en utmärkt medicin för många olika åkommor. Senare ansågs det ganska plumpet att dricka sumpen.

Vid mitten av 1500-talet var drycken allmän i hela Orienten. Kaffehusen blomstrade, kaffe dracks i hemmen, affärsuppgörelser skedde över en kopp kaffe, i Turkiet var det to m skilsmäsoorsak om en man inte kunde hålla sin hustru med kaffe. Och resande europeer började stifta bekantskap med den beska svarta drycken och beskriva den i sina reseskildringar. För Sveriges del sker detta så vitt vi vet inte förrän 1657, då Claes Rålamb kom som kungligt sändebud till Turkiet och upprepade gånger blev bjuden på kaffe. Han berättar att visiren ”lät

hämta Cafe och lärde migh huru jag skulle dricka thet utan att brenna migh”. ”Är ett slags Ärtor, föres från AEgypten, hwilcke Turkarne sönderstötte och kokade i Wattn, bruka till deras Delitier och istället aff Brännewijn söpla thet in emellan Läpparne siudande hett . . .” När Claes Rålamb gör dessa intressanta erfarenheter, är kaffe redan känt i Italien sedan 1615 och Europas första kaffehus hade slagit upp sina portar i Venedig 1645. 1640 såldes den första större skeppslasten mockakaffe i Amsterdam. I England öppnades det första kaffehuset 1650, det andra 1652 som också lät trycka upp annonser om kaffet och dess värde. Till Marseilles kom kaffet 1644 och samma år som Claes Rålamb drack sitt kaffe i Turkiet blev det introducerat i Paris.

Den första noterade införseln av kaffe till svensk hamn kom 1685 och bestod bara av ett pund kaffe. Men fem år senare fanns två offentliga kaffehus i Stockholm, och 1728 hade de stigit till femton – förutom några som inte befanns värda att noteras i adresskalendern utan fick nöja sig med att upplysa om sin närvaro genom skyltar på husfasaden. 1731 utfärdar myndigheterna förbud mot spel och dobbel på kaffehus och man är rätt oroad av kaffehusens skadliga inverkan på seder och moral.

I hamnstäder och hovkretsar tycks kaffeseden slagit igenom rätt snabbt. I två bouppteckningar från 1712 efter handelsmän upptas kaffekannor av koppar och bleckarbete, 1715 ”en caffekanna med 3

messingstappar” och 1718 hittar man en kaffekanna i en bouppteckning efter en skraddare. Även om kaffet spreds relativt snabbt i större städer och bland besutten folk, så tog det mycket lång tid innan det blev en vardagsvana att dricka kaffe och ändå längre innan Sverige kom upp i tät-position när det gäller kaffekonsumtion per invånare. Man brukar räkna 1855, det år då husbehovsbränningen förbjöds, som det verkliga genombrottsåret för kaffe även i trakter som tidigare inte nåtts av denna dryck.

Kaffets historia och dess utbredning har beskrivits många gånger, både för europeiska och svenska förhållanden. Det är inte den sidan av kaffet vi skall ta upp här, utan snarare ägna oss åt det intressanta problemet hur man egentligen lagat till sitt kaffe.

Sverige har ju internationellt sett betraktats som ett utpräglat ”kokområde” men stora förändringar har skett med tillagningsmetoderna under de senaste tjugo åren då allt fler börjat brygga sitt kaffe. 1965 sände Nordiska museet ut en frågelista om våra kaffe-, te- och chokladvanor och svaren bestyrkte helt en året förut gjord undersökning som visade att större delen av Sveriges befolkning kokade sitt kaffe. Undantag var Skåne, där 91 % bryggde sitt kaffe och bara 9 % kokade medan i Norrland 93 % kokade och bara 7 % bryggde. ”Bryggområdena” var förutom Skåne de större städerna. Frågelistsvaren förebådade även den förändring som var på gång. Tex ”vi kokar vårt kaffe, men våra barn brygger sitt i Melittabryggare”. Idag anger kafferosterierna att man undantagslöst säljer mer bryggmalet än kokmalet kaffe. Det skånebaserade Zoegarosteriet upphörde helt med kokmalning vid 1970-talets mitt, men kokmalet är fortfarande en stor artikel i Norrland, längs västkusten och i delar av Småland. GSK Marknadsforskning lämnar uppgifterna att 1978 såldes 25 % kokkaffe mot 75 % bryggkaffe i Sverige. På de tre åren till 1981 ändrades siffrorna ytterligare i samma riktning, 19 % kokmalet mot 81 % bryggmalet. 1982 visar lustigt nog en liten tillbakagång för bryggmalningen, vi

får väl se framöver om pendeln börjar svänga tillbaka mot vår traditionella smak, eller om detta är en tillfällighet.

Trots att kaffet omhuldas med en sådan kärlek och intresse, skrivs förvånansvärt sällan i kokböcker om hur man skall laga till drycken på bästa sätt och det gäller både tidiga kokböcker och sådana från vårt eget århundrade. Under 1700-talets slut och 1800-talets första del kan man ju anta att under perioder med upprepade kaffeförbud – för vi hade fem sådana förbud mellan 1756 och 1822 – är det inte opportunt att beskriva hur den förbjudna drycken skall tillagas. Men kokböcker som under 1900-talet beskriver tillagningsmetoder är ungefär lika många som de som inte berättar om kaffedryckens tillredning. En orsak är måhända antydd i Bonniers Kokbok från 1960: ”om man skall koka, sjuda eller brygga kaffe är alltid ett tvisteämne”. Det låter som ett eko från Anna Maria Zetterstrands Kok- och hushållsbok, 4:e utökade upplagan från 1883: ”Mångahanda äro sätten att laga till kaffe och enhvar anser sitt sätt för att vara det bästa.”

Att man under 1800-talet var väl medveten om att kaffe fanns i många hem, framgår ändå med önskvärd tydlighet. Margaretha Nylander (1:a uppl 1822, 11 utökade uppl 1859) ger recept på Caffe-Creme.

Gustafwa Björklund (1:a uppl 1847) berättar att till begravning på eftermiddagen börjar man med ”Caffe med saffransbröd och kringlor”, hon ger creme-, pudding- och tårtrecept med kaffe som smaktillsats och påpekar att ”wid tillredning af bouillon, kaffe och the, är nödigt att wattnet är friskt och nyss upphämtadt”. En uppmaning man ständigt ser upprepad.

Maria Möller (1860) ger uppgifter om ”hwad som erfordras till förrådet för ett anspråkslöst landthushåll av 10 à 12 personer” av specerier o d. Hon anser att – med måttligt drickande – åtgår av kaffe 4 lispund (34 kg) om året. Av socker, sammanräknat både till kaffe och till matlagning, behövs 400 skålpund (170 kg).

Anna Maria Zetterstrand (1:a uppl 1863)

ger recept på "Nödfallsgrädda till kaffe och te", som förlagas av sötmjolk, äggulor, socker och potatismjöl.

Men dessförinnan har herr K V E Höökenberg 1854 givit några recept på tillagning av kaffe: ... "Sedan rostningen försig-gått, malas bönorna, eller heldre stötas i trämortel, helt fina, siktas igenom fin hårsikt, och läggas sedan i kaffewattnet, som, för att vara riktigt tjenligt, borde vara hemtadt från jernhaltig helsobrunn. Man kan också genom tillsats av natron (köpes på apoteket) ge vattnet denna jernhaltiga smak. Ett lod (ca 13 gr) finmalda bönor till tre koppar torde vara lagom. - Wattnet bör vara kallt då kaffet ilägges, och sedan det kokat, ilägges (om man vill ha kaffet hastigt klart) ett litet stycke husbloss, eller ock sättes pannan eller pumpan på en fyrdub-belt wiken handduk, hwarpå man strött ett lager salt. Det grumliga drager sig då ge-nast till bottnen."

1866 står folkskoleinspektör Fredrik Sandberg för en Inre Hushållslära för flick-skolan och hemmet. Efter en historik över kaffet, beskrivning av rostning etc, säger han: "Ju finare kaffet males, desto bättre och kraftigare dryck lemnar det. Det vanli-ga är att man kokar det rostade och malna kaffet med vatten, öfver elden. Ett vida bättre och ändamålsenligare berednings-sätt är emellertid att filtrera det. Detta till-går sålunda, att man uttömmar och sam-manpackar kaffet på en fin sil, strör däröf-fer helt obetydligt (ungefär en knifsudd) soda, genomfuktat det med litet varmt vat-ten, lägger öfver det sålunda fuktade kaffet en gröfre silduk samt begjuter det härefter med varmt vatten, hvilket får afrinna och några gånger ånyo pågjutas." Han påpekar att sålunda berett kaffe blir mer närande och välsmakande och med tillsats av socker och grädda ökas väsentligt näringsvärdet. Cikoria tycker han inte om, måste det an-vändas bör det åtminstone vara i mycket små portioner.

P C Asbjörnsens (Clemens Bonifacius) bok Tidsenlig matlagning översattes från norskan av Mathilda Langlet och utkom omkring 1870 på svenska (2:a uppl 1872).

Han menar att kaffe skall "blott koka så länge tills det sjunker" och detta är så vik-tigt att det sättes med kursiv stil. Det skall dessutom malas "åtminstone så fin, som grovmalet snus".

Charles Emil Hagdahl har i Kok-konsten 1879 ett långt avsnitt om kaffe. Om tillag-ningen säger han: "Kaffe beredes på otaliga sätt. De vanligaste och bästa sätten äro tre:

- 1 filtrering - gott men vattnet hinner ej fullkomligt utdraga musten - det går för långsamt.
- 2 infusion - kaffepulvret lägges i sjudande vatten och lyfts genast från elden. Pan-nan får dra i fem-sex minuter.
- 3 kokning - brukas i Orienten, pulvret läggs i kallt vatten och får endast en gång koka upp. "Vid längre kokning, som är brukligt hos oss, förflyktigas de aromatiska beståndsdelarna, och kaffet blir beskt."

Väl berett kaffe är muntrande och livande anser han, bekämpar trötthet och är inte svett drivande som te. Men barn bör avhå-las från kaffe.

Först efter detta massiva manliga inhopp i kokboks författandet och kaffetillagnings-beskrivande, törs Anna Maria Zetterstrand i 4:e upplagan 1883, ta upp kaffet på allvar. Hon anser, liksom Höökenberg att det är bättre att stöta kaffet än att mala det och anger fyra olika sätt för tillagning.

"Ett sätt är att öfvergjuta det krossade kaffet, som ligger i en påse, med kokande vatten och åter af- och påhålla det några gånger."

"Ett annat sätt är att lägga kaffet i sju-dande vatten, taga det af elden och låta det stå i 5 à 6 minuter, och när kaffet sjunkit, är det färdigt."

"Ett tredje sätt är att lägga kaffet i kallt vatten och derefter låta det koka upp och sedan stå och klarna."

Men, "Rättaste sättet torde vara att läg-ga hälften av kaffet i kallt vatten, och, då det kokat i 10 minuter (!), tillsätta andra hälften, hvarefter det får vidare koka."

Sump, säger hon, bör aldrig nyttjas, och

kaffet skall aldrig kokas och serveras i metall utan blott i porslin eller glas.

Nu tar Gustafwa Björklund i sin 12:e upplaga 1885 också upp kaffetillagning. "Wid kokning" säger hon, "bör det rostade kaffet läggas i kallt watten, och när det kokat upp, är drycken färdig. Wid längre kokning förflyktigas de aromatiska ämnena, och kaffet blir beskt."

Fru Laura G Fr skriver mycket försiktigt i sin Oumbärliga Rådgifvare för hvarje hem (2 uppl 1892): "Att gifva någon upplysning angående kaffekokning torde väl vara öfverflödigt. Det finnes fö flera sätt att laga det på, och smaken är så olika hos olika individer. En vill hafva det alltsammans kokt och låter det derefter stå en stund och klarna. En annan vill blott hålla kokande watten öfver kaffet och låter detta flera gånger passera genom en fin lärftpåse. En vill hafva kaffet mycket starkt, en annan vill hafva det blandat med lika mycket varm mjölk. Araberna i Sudan mala deras kaffe så fint som mjöl och koka det sedan i ett kärl utan lock. De vilja ingalunda koka kaffet eller låta det stå tilltäckt, emedan de påstå, att locket hindrar de skadliga beståndsdelarna hos kaffet att bortdunsta... Männe vi ej här i Europa borde lägga oss detta på hjertat."

Det tidiga 1900-talets kokböcker följer ofta den metod Anna Maria Zetterstrand ansåg vara den rätta. Både kokbok för hem och skola, Kuopio 1909 och Ingeborg Zethelius 8:e upplagan 1911 rekommenderar ordentlig kokning mellan fem och tio minuter.

Men Hemmets kokbok (1:a uppl 1903) ger uppgifter om både kokt och bryggt kaffe. Kokningen skall ske med klarskinn, havregrynsmalning och sakta kokning tre till fem minuter. Bryggningen sker i "kaffe-strut" av något tunt, tätt tyg (tex råsidan) och man skall ha två kaffekokare eller eldfasta kannor. "Kaffet hälls i struten, det kokande vattnet hälls igenom kaffet, och filtreringen pågår på detta sätt, alltjämt med sin kokande vätska, tills kaffet är tillräckligt starkt."

Det är intressant att notera att det är

män som först skriver om kaffe, medan många av de kvinnliga författarna är mer måna om att inte stöta sig med befintliga vanor. Att koka av sumpen rekommenderas inte i någon kokbok förrän på 1900-talet och det är troligen dikterat av en praktisk insikt i reella ekonomiska situationer. Man bör ju ha varit väl medveten om, att tex kaffesump brukade köpas från hotell och restauranger av mindre bemedlade personer, för att få en grundstomme av kaffevatten, som man i bästa fall kunde dryga ut med några böner, annars med kaffesurrogat för att få bättre färg på drycken.

Intressant är också vad man skall göra med sumpen. Att den skulle kokas av, så att man verkligen utnyttjar kaffet helt och fullt, var en självklarhet i många hushåll tidigare. I Hemmets kokbok, fullt gångbar ännu på 1920-talet och senare, sägs att "ur ekonomisk synpunkt kan det vara en fördel att använda avkok på förut kokat kaffe. Man bör alltså ha tre kärl vid kaffeberedning, en kanna till förvaring av sumpen, en sumpkokare (större) och en kaffekokare (mindre). Bäst är att på morgonen koka av sumpen från föregående dag."

Röster höjdes mot detta bruk redan på 1800-talet. Höökenberg, 1854, utropar med skärpa: "S.k. SUMP är ett oting, som aldrig borde finnas eller begagnas." Ett utrop som Hagdahl tillfälligt instämmer i: "I de flesta kök finnes ett inventarium, som borde vara bannlyst från en förnuftig hushållning; vi mena sumpkannen, som egentligen användes med framgång då man vill åstadkomma magsyra och dålig matsmältning. Men som den tyckes vara alla tjänstepigors regale, nödgas man blunda för dess tillvaro, för att hafva fred i huset." De flesta övriga kokböcker säger mer neutralt att "sumpen bör inte användas".

Att sumpkannen inte bara är "tjänstepigornas regale" framgår av Märta Helena Reenstiernas dagboksanteckningar, då hon den 3 september 1805 sardoniskt konstaterar att hennes piga "Lena var Rosenrasande arg, och grälade efter sin vanliga impertience. Hon förargade sig ock till största delen däröfver, att jag själf afkokte Caffee-

sumpen, den hon plägar hämta musten av”.

Och lite stämmer det kanske till eftertanke när i de av C F Ridderstads 1846 utgivna hågkomster från förmyndarregeringens och kaffeförbudens tid 1792–96 sägs, att olägenheten med kaffeförbud var inte så mycket att man inte kunde dricka kaffe – för det gjorde man ändå lika mycket som tidigare, men nu måste man koka så mycket kaffe, att även kokerskan fick en kopp *gott* kaffe, för att hon inte skulle skvallra om kaffedrickandet. Nu dög det inte längre för henne att koka på sumpen.

Av än större intresse för denna uppsats är att notera alla dessa olika tillredningsmetoder som rekommenderas i kokböckerna. Vi skiljer i dagligt tal mellan kokning och bryggning av kaffe. Bara för kokning finns flera olika sätt, medan sätten att brygga är otaliga. Olika författare har också tillämpat olika begrepp för samma tillagningsmetod, medan hemma i köket har man gjort som man själv tyckt. I svenskt språkbruk har vi dessutom talat om ”att koka kaffe” oavsett vilken metod som använts. Nästan alla kaffebyggare har också kallats ”kaffekokare” ända in i vårt eget århundrade. I Nordiska museets huvudliggare kan man se flera exempel på föremål inmärkta som ”Kaffekokare för bryggning”.

Så låt oss försöka definiera begreppen: Att koka kaffe innebär att lägga kaffet, i allmänhet ganska grovt malet eller krossat, i kallt eller varmt vatten och låta det koka en viss tid. Tiden kan variera från någon minut eller tills bönorna sjunker, till en halvtimme. Under 1900-talet har den kortare tiden blivit alltmer vanlig.

För att klara grumsigheten lade man tidigare klarmedel, fiskskinn, husbloss (fisklim), torkad äggvita eller äggskal i vattnet tillsammans med kaffet. Som en välgörande bieffekt av klarmedlet, som man nog i allmänhet inte var medveten om, bands även garvsyran till en del av detta. Hur långt bakåt i tiden man använt klarmedel är ovisst, men greve Rumford nämner 1812 att klarmedel ingår i den metod ”man tidigare tillredde kaffet med”. I Webster och

Parkes Encyclopedia of Domestic Economy 1844 rekommenderas klarmedel ”för dem som vill ha kaffet så klart som möjligt”. 1854 förordar C V E Höökenberg att husbloss skall användas ”om man vill ha kaffet hastigt klart”.

En stor grupp av människor som ”kokar” sitt kaffe, låter det i realiteten aldrig koka. Kaffet skall ”sjuda upp” en till tre gånger, ”koka upp men får inte koka”. Man rör om eller skakar pannan för att få den skumliga sumpen att sjunka, eller håller på lite kallt vatten (”ett skedblad”, ”en slurk”, ”ett pannlock”) för att påskynda processen. Det är den ”kokning som brukas i Orienten”, som Hagdahl skriver om 1879 och Fru Laura 1892. ”Kaffe får inte koka” är ett ständigt återkommande utrop, från 1700-talets början, 1800-talet igenom och fram till våra egna kok- och kaffeböcker. Finsmakare och vetenskapsmän har varit ense om att kokning drar ut ur kaffet dess sämre egenskaper. Men det är ju även en ekonomisk fråga, det går åt mindre kaffe till kokning än till bryggning – och lägger man dessutom i surrogat för att dryga ut de dyrbara bönorna, så måste det ofta koka en längre stund för att surrogatets beståndsdelar skall utvinas.

Vare sig man kokar eller sjuder, så är det *dekokter*. Att brygga kaffet är i vid bemärkelse *infusion*, d v s man håller vatten över de krossade och malda bönorna, men här tar alla variationsmöjligheter vid.

Kaffet kan bli liggande i vattnet. Det kan läggas på en sil eller ett filter så att vattnet rinner igenom och samlas i en behållare under. Vattnet kan pressas upp genom kaffet. Man kan låta vattnet passera genom kaffet en gång eller flera gånger.

För varje metod finns olika speciellt utformade kaffeapparater, men sättet att använda dem kan naturligtvis ändå varieras. Grunduppfinnningarna för alla dagens apparater var i allmänhet gjorda före 1860. Intresset var under 1700- och 1800-talen mycket stort för att finna det bästa sättet att tillaga kaffe. Vetenskapsmän, uppfinnare, läkare och finsmakare ägnade sig åt

att på bästa sätt utvinna kaffets nyttiga och stimulerande egenskaper utan att behöva dras med garvsyran, bitter smak etc.

Under 1800-talets senare del ägnar sig den internationella uppfinnarförmågan mer åt att framställa kaffeapparater för hotell och restauranger, att rosta kaffet i större mängder för försäljning, att få fram de bästa metoderna för att mala kaffe. Paketering av rostat och malet kaffe i lufttäta förpackningar blir en följd av de förra experimenten, snabbkaffe, koffeinfritt kaffe, kaffesurrogat, marknadsföring av produkterna blir vad som alltmer tar överhand. Många av dessa problem löser man inte förrän under 1900-talet. Men visst arbetas också på förbättringar av de tidigare gjorda uppfinningarna för tillagning av kaffe, även avsedda för hemmen.

Låt oss gå igenom grundmetoderna för bryggning och titta på hur de har tillämpats under årens lopp.

Infusion brukar i kaffebryggningssammanhang beteckna sättet att lägga kaffe i botten av en värmd kanna och slå på hett vatten, eller tvärtom, lägga kaffet på det heta vattnet. Brygden får dra några minuter eller tills grumset har sjunkit. Denna metod rekommenderades i England på 1950-talet för att få bukt med ryktet om det dåliga engelska kaffet som kanske mer beror på en kraftig tillsats av cikorior. G H Gyllensköld i Sverige (1961) anser att kaffeberedning alls inte behöver vara krångligare än så – komplicerade bryggapparater är dyra, går sönder etc. Också Hagdahl nämner 1879 infusion som ett av sina tre sätt att bereda gott kaffe, Zetterstrand 1883 likaså. Men infusion har betydligt äldre anor än så, det är faktiskt det äldsta sättet man experimenterat fram för att slippa koka kaffe. I Frankrike slogs kokningen ut av infusion under 1700-talets första hälft. Humphrey Broadbent protesterar i England 1722 mot den löjligen ovanan att koka kaffet, när det kan bli så gott genom infusionsmetoden.

När den första påsbryggaren, med lärt-påse, introducerades i Frankrike 1711 var

det möjligen för att vid infusionsbryggning hålla sumpen på plats. 1763 marknadsfördes en kaffeurna för infusion av bleckslagaren Donmartin i Paris. Den urnan var också klädd invändigt med en tygpåse, nu av flanel, för att hindra sumpen att komma med då man tappade av kaffet genom en kran vid botten. Samma år kom ytterligare en infusionsapparat ut på den parisiska marknaden, uppfunnen av en annan bleckslagare vid namn l'Aine. Hans apparat blev känd under namnet "diligence".

1891 beskrivs en variant av infusionsmetoden i tidskriften *Idun* No 9 på följande sätt: "Liksom vid bränningen bortgår äfven vid kokningen en stor del av kaffets arom. Därför erhåller man det bästa kaffet genom att hålla det pulvriserade kaffet i ett kärl, som kan lufttätt tillslutas – t ex en sk kaffe-pumpa – öfvergjuta det med kokande vatten och låta det stå på varmt ställe 1/4 timme att draga, men inte koka. Den färdiga drycken behåller på så sätt den arom, som man hos det obrända kaffet kan förnimma med lukten.

Infusion kan även göras med kallt vatten. Höökenberg (1854) beskriver den metoden sålunda: "Man kan också taga t ex 4 lod kaffe, blanda det med kallt vatten till en välling och låta det stå över natten, väl täckt. Dagen efter afhålles warsamt det tunna och förvaras i korkad flaska. Ett skedblad häraf ger åt en kopp mjölk en god smak och man får det bästa kaffe om man till en del af denna kaffesubstans tager två delar vatten." Honoré de Balzac lär skall ha ansett att kaffe tillagat efter denna metod blev särdeles uppiggande. För infusion kan i princip vilket kärl som helst användas, gryta, porslinskanna, lerkrus, kaffeurna, glaspumpa.

Jag nämnde tidigare tygpåsar att lägga kaffet i vid bryggning. *Påsbryggning* har varit en omtyckt och rekommenderad metod. Principen för påsbryggning är att en påse av tyg fästs på en ring som vilar mot kannans hals. Finmalet kaffe läggs i påsen och hett vatten slås över. Wilton (1967) och andra har kallat metoden "skånsk brygg-



I. Påsbryggare av förtent bleckplåt från 1800-talets första hälft. Påsen, av något tätt tyg, fastsyddes vid den hålsagna påsringen. Kärlet är dubbelväggigt. Hett vatten hålls genom hålet med lock vid handtaget, för att hålla kaffebrygden varm. Greve Rumfords uppfinning, publicerad 1812. Jmf bild 3. Inv nr 152 224. Foto Bertil Höglund.

ning” då det varit den vanliga bryggmetoden i denna landsända under 1900-talet. Men den har förekommit i rätt stor utsträckning även på andra håll i landet, många hushållsskolor har lärt ut detta sätt att laga gott kaffe på och den beskrivs i svenska kokböcker från 1800-talets senare del och 1900-talets första hälft. Men ”strumpan” av trikå, som under senare tid allmänt användes till påsbrygning började anses ohygienisk när mer lättdiskade bryggapparater började få en intensivare marknadsföring omkring 1950-talet. Påsen fick inte diskas med diskmedel, som kunde sätta smak på kaffet, den måste sköljas omsorgsfullt efter varje användning och helst

förvaras i kallt vatten mellan bryggingarna.

Bonniers kokbok (1960) har ingen beskrivning av påsbrygning, men väl en avbildning av en emaljkanne med påsring. Dessa emaljkannor var en stor produkt hos Kockums, som även utkom med en rad nya populära modeller och färger under 1960-talet, som man kunde köpa med eller utan påsring efter behag.

Stora kokboken (1940) beskriver metoden, men antyder just att det finns mer hygieniska sätt för kaffebrygning. Har man påse skall den vara av shantung, som sys fast vid en aluminiumring. Det är endast om kaffet inte erhållit den rätta styr-

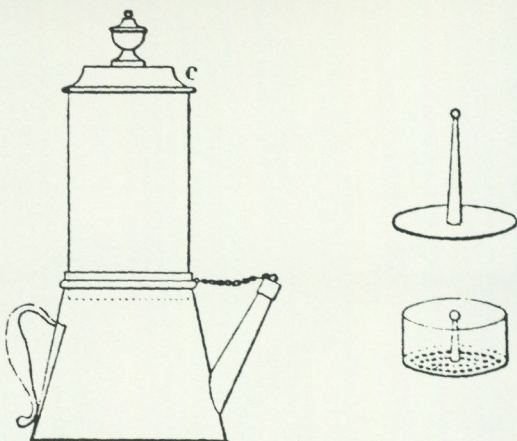
kan vid första påhållningen av vatten som man skall låta något av det redan bryggda kaffet åter passera påsen.

Men Hemmets kokbok är mer ekonomisk och säger ännu i sin 25:e oförändrade upplaga 1920, att filtrering skall pågå genom "kaffestruten" av tex råsiden tills kaffet blivit tillräckligt starkt. Och det är också den allmänna meningen under 1800-talet i de svenska böcker som rekommenderar metoden, t ex Anna Maria Zetterstrand 1883, Fru Laura G Fr 1892.

Mrs Beeton i England 1861 anger påsmetoden som "en mycket enkel metod att tillaga kaffe", och ger detaljerade anvisningar för hur man skall låta tillverka en metallring som skall passa in i kannans hals, på vilken en påse av ej för tunt muslin skall fastsys. Hon rekommenderar däremot inte att brygden skall filtreras flera gånger, utan när vattenmängden är påfylld sätts locket på, och när allt vattnet filtrerat igenom en gång tas påsen bort och kannan sänds in till bordet. Hon påpekar att detta sätt håller kaffet varmare än då det skall hållas från en kanna till en annan för servering.

I Nordiska museets samlingar finns en oval kanna av förtent bleckplåt, som med all säkerhet är från före 1850. Denna har inte bara en utan två påsringar att omväxla med, tillverkade med små hål för fastsömningen av påsen, och ringarna passar in mot en fals inuti kannans hals, precis som Mrs Beeton nämner. (Bild 1.)

Denna kanna har ytterligare en finess, den är dubbelväggig och har ett påfyllningshål med lock i handtagets överdel, så att hett vatten kan hållas i kannans skal, som på så sätt skall hålla kaffet varmt. Denna praktiska detalj är en uppfinning av Greve Rumford, som han publicerade 1812 i sin "Of the Excellent Qualities of Coffee". (Bild 3, fig 1.) Kannan har införts i huvudliggaren som "tekanna (?)". Det finns ytterligare några kannor i samlingarna, vilka har kommit in med uppgift att de använts som tekannor och som i tid ligger före eller omkring 1850. En sådan finns avbildad på bild 4 tillsammans med en samling droppbryg-



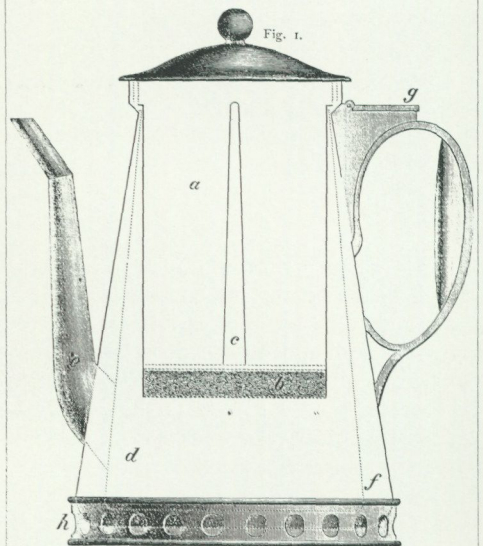
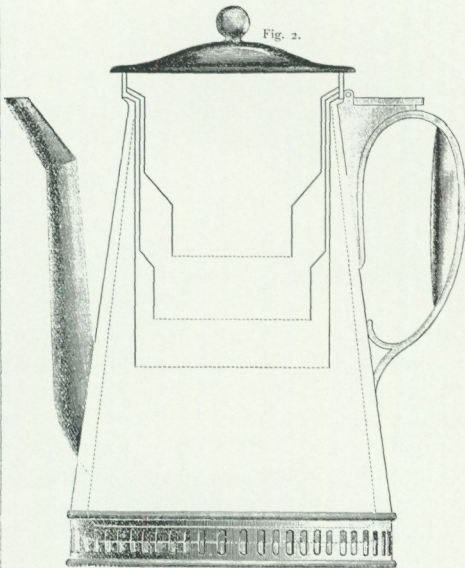
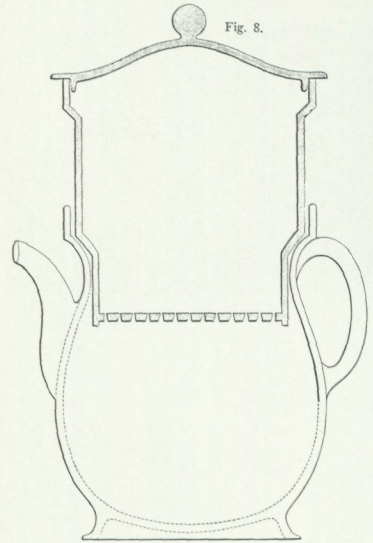
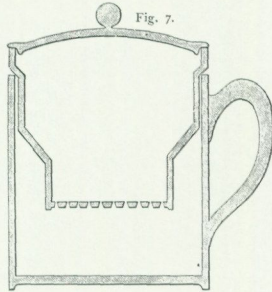
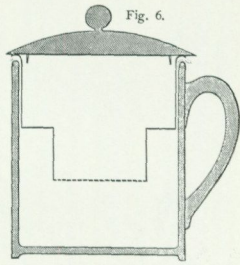
2. Droppbryggare uppfunnen av De Belloy i Frankrike omkr 1800. Kaffet läggs i behållaren t h, locket pressar samman kaffet och hela silapparaten sätts i behållaren ovanpå kannan t v. Ur W Ukers, *All about Coffee*, 1922.

gare. Även denna "tekanna" har en metallring att fastsy en påse på. Då jag inte funnit några belägg i 1800-talets kokböcker för användning av påse till tebrygd, håller jag det för troligare att även detta är en kaffe-bryggare. Den står på ett värmeställ och är stämplad av sin tillverkare, G Klemming på Drottninggatan i Stockholm. Han var bleckslagare och bodde på Drottninggatan 40, där han som bleckslagareälderman avled 1851.

Ytterligare en kanna med påsring är stämplad av bleckslagare J E Nyman, som slutade sin verksamhet i Stockholm omkring 1858. (Inv nr 206 210.)

Droppmetoden, att lägga finpulvriserat kaffe i en perforerad metallbehållare i stället

3. Kaffe-bryggare uppfunna av Benjamin Thompson, greve Rumford och publicerade 1812 i *Of the Excellent Qualities of Coffee*. Fig 1 och 2 är dubbelväggiga kannor, skalen är avsedda att fyllas med hett vatten för värmehållning.





4. En samling droppbryggare samt, längst t h, en påsbryggare. Från vänster:

Droppbryggare av mässing med värmeställ, senempire. Inv nr 208 804.

Nästa, av förtent bleckplåt, stämplad av G P Wadner i Jönköping, verksam 1859–1872. Inv nr 91 325.

Framför denna en droppbryggare av förtent bleckplåt och utan kannan, från sekelskiftet. Inv nr 240 975.

Droppbryggare av mässing från 1800-talets första hälft. Inv nr 194 274.

Längst t h påsbryggare av mässing på värmeställ, stämplad av G Klemming i Stockholm, verksam 1824–1851. Inv nr 236 914. Foto Bertil Höglund.

för påse, fästa behållaren ovanpå en kaffekanna och låta hett vatten sippra genom kaffet och ner i kannan, stammar från omkring 1800. Uppfinnaren heter De Belloy, var fransman och är troligen identisk med ärkebiskopen i Paris, som ansågs vara något av en epikuré. Hans droppbryggare var först tillverkade av bleckplåt, men senare av porslin eller silver. (Bild 2.) Han sökte aldrig patent, men det gjorde en man vid namn Hadrot år 1806 för en snarlik bryggare.

Kaffebehållaren på dessa tidiga bryggare sätts in i en cylindrisk behållare med eller utan perforerad botten, vilken ställs ovanpå kannan. För att pressa kaffet samman och hindra det att bli "oroat" av vattnet, läggs en perforerad skiva med handtag ovanpå pulvret. Hela vattenmängden slås på samtidigt, locket sätts på och vattnet får långsamt sippra igenom kaffepulvret.

Ungefär samtidigt experimenterar även Benjamin Thompson, greve Rumford, även han bosatt i Frankrike, med droppbrygga-

re. Han publicerar sina rön i London 1812 och hänvisar till sina föregångare vars bryggare han anser vara överallt kända. Hans krav på exakthet driver honom att noggrant beräkna kaffepulvrets mängd per vattenmängd, kaffelagrets tjocklek för att vattnet skall hinna dra ut aromen men inte bitterämnen ur kaffet, och han lägger stor vikt vid att kaffelagret är absolut jämnt, så att vattnet inte rinner snabbare på ena sidan än på den andra genom pulvret. Han gör prov för att finna den lämpligaste vattentemperaturen – en diskussion som många efter honom fört – och han engagerar sig i problemet hur kaffet skall hållas hett under bryggningen.

En lösning med dubbla väggar mötte vi nyss, andra är kaffeurnor med inbyggda oljelampor, porslinsbehållare med metallfodral m.m. Han finner att en blank yta hindrar värmens utstrålning. Han provar också med att dra ned hela filtreringsapparaten inuti den dubbelväggiga kaffekannan för att vattnet skall hålla jämn temperatur medan det perkolerar genom pulvret. Han säger sig också ha låtit börja en tillverkning av sina bryggare i Paris och sålt ca 2 000 st. (Bild 3.)

Från dessa tidiga droppbryggare stammar alla senare bryggare av dropptyp. De spreds överallt och man har oförtrutet arbetat med att få fram lämpligare filtreringsteknik än den perforerade metallplattan.

I boken Gamla Stockholm (Lundin-Strindberg 1882), berättas om schweizerier och konditorier och speciellt om hovkonditor Hubert Schütz' (d 1821) änka, som i Stockholm blev så känd för sitt förträffliga kaffe att "t o m förnäma damer" flockades till henne för att studera tillagningen. Det var med all säkerhet inte kokning de fick lära sig hos henne, utan troligen just droppmetoden. Det är också denna metod som beskrivs i Inre Hushållslära 1866.

I Nordiska museets samlingar finns flera droppbryggare av denna tidiga typ. Några visas på bild 4. De ser till det yttre helt likartade ut, men alla har varierande sätt att hålla eller packa kaffet i behållaren. I

den mån vattenfördelaren är bevarad, visas också här variationer. Principen är dock samma för alla – kaffet i en behållare ovanför kannan, hett vatten hålls på och får sippra genom kaffet ned i kannan.

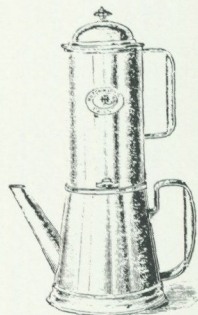
Droppkannan av förrent bleckplåt, den andra från vänster i bilden, är stämplad av G P Wadner i Jönköping. Hans verksamhet inföll mellan 1859 och 1872. Bryggaren har en lös insats för kaffet, med fast vattenfördelarskiva. Själva behållaren är fint perforerad i botten. Den bukiga kannan tv är med all säkerhet äldre, senempire. En mycket likartad kanna har också av Hans Lassen i Kaffens Kulturhistorie daterats till samma tid. Här skall kaffet troligen ligga direkt på den mycket fint perforerade botten medan en lös perforerad insats skall pressa ned kaffet och tjäna som vattenfördelare. Den ligger mycket nära De Belloy- och Rumford-typerna. Mässingsbryggaren

5. Droppbryggare ur Harrod's katalog från 1895.

HARROD'S STORES, Limited, Brompton. 237
IRONMONGERY AND TURNERY.
No. 10 DEPARTMENT.—FIRST FLOOR.

IRONMONGERY, &c.—continued.

CAFETIER (Hutchinson's Patent)—
1 pt. 4/9, 1½ pt. 5/2, 2 pt. 5/5,
2½ pt. 5/9, 3 pt. 5/11, 4 pt. 7/3
Extra Cloths for ditto .. 0/2 and 0/2½



Cafetier (Hutchinson's Patent).

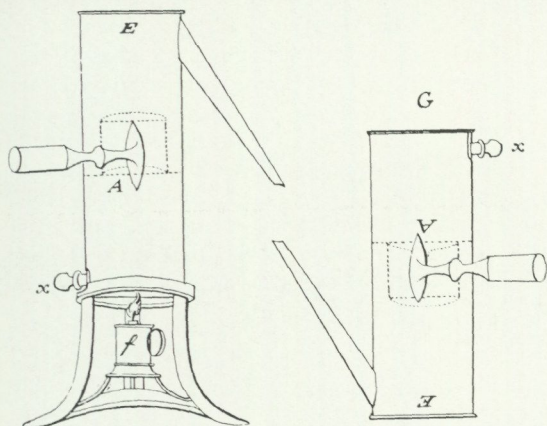
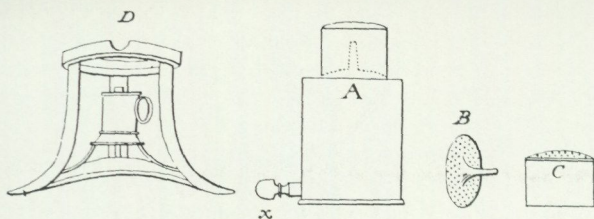


Cafetier.



Improved French Cafetier.

CAFETIERS, 2 cup 1/7, 3 cup 1/9, 4 cup 1/11, 5 cup 2/1, 6 cup 2/3, 7 cup 2/6, 8 cup 2/9
9 cup 2/11, 10 cup 3/2, 12 cup 3/9
Improved French 1 pt. 2/11, 2 pt. 3/9, 3 pt. 4/8, 4 pt. 5/6, 6 pt. 6/9



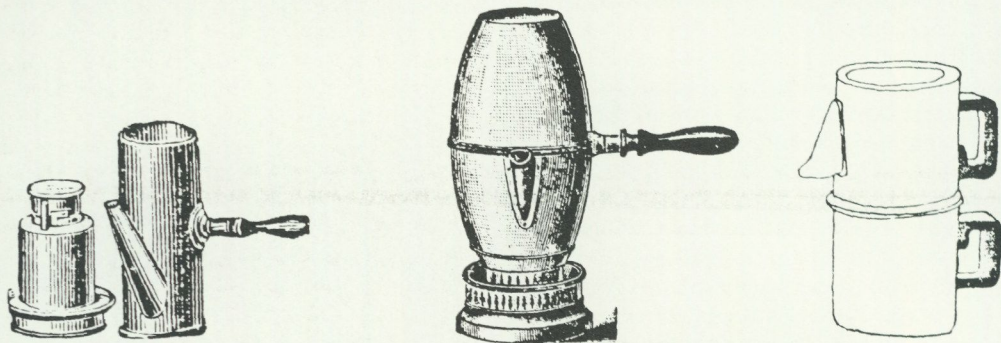
6. Droppbryggare av störtkannentyp tillverkad av G Klemming i Stockholm och presenterad i första numret av *Magasin för Konst, Nyheter och Mode* 1824.

th har förlorat sin insats, men botten består av ett mycket fint metallnät. Tillverkningsmässigt bör även den hörä till 1800-talets första hälft.

Den ensamman droppbryggaren av förtent bleckplåt, som har förlorat sin kannä hör däremot troligen till sekelskiftet. Även den är fint perforerad i botten, men vattenför-

delaren vilar som ett löst lock på en fals nära bryggarens topp.

Många varianter på detta droppetema finns och har funnits. En blev avbildad i *Magasin för Konst, Nyheter och Moder* 1824. (Bild 6.) Tillverkare var den nyss nämnde bleckslagaren G Klemming, som sålde den i flera



7. T v och i mitten störtkannor ur *Haus und Herd* 1910 och *Army & Navy Stores' katalog* 1907. T h. Italiensk störtkanna kallad "Napolitana", 1869.



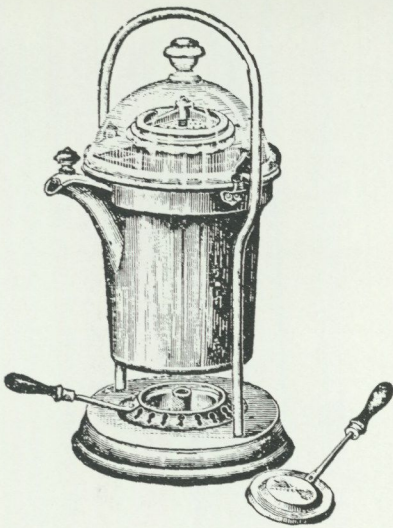
8. I mitten en störtkannebryggare av "rysk" modell, en typ som användes bla av August Strindberg. Inv nr 173 513. De övriga två är perkolatorer av sk Wienertyp, av mässing, tv med glaslock. Perkolatorer av denna typ rekommenderades av Mathilda Langlet 1882. Inv nr 206 047 och 219 672. Foto Bertil Höglund.

olika storlekar för 4 till 5 R:dr B:co. Uppfinningen var dock inte hans egen, utan han hänvisar till två bröder Müller i Berlin som "de första" att uppfinna den. Denna uppfinning är en reversibel kanna eller störtkanna. 1817 fick också en bleckslagare Morize i Paris patent på en störtkanna. Om bröderna Müller eller bleckslagaren Morize var först med uppfinningen, låter sig inte avgöras idag.

Principen för en störtkanna är att den hopfästs på mitten där även behållaren för kaffepulvret fästes. Ena halvan fylls med vatten och denna sida värms. När ångan från det kokande vattnet trängt igenom kaffepulvret och in i övre halvan "så att

ångorna slutligen fara med häftighet ut genom pipen", tar man apparaten från elden och vänder den upp och ned. Vattnet silar då som en vanlig droppbryggare ned genom kaffepulvret och hamnar i den nu understa halvan med pip för servering.

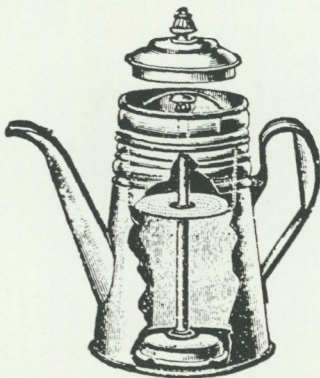
"Automatiska" cafétierer var populära under 1800-talet och senare. I Haus und Herd, 1910, visas en "Kaffeesturzmaschine" av samma raka typ som Klemming tillverkar, medan i Army & Navy Stores Catalogue av 1907 en variant med mjukare design utbjödes till försäljning. Ukers kallar denna senare variant för "Reversible Potsdam Cafétiere" medan en annan variant som hänger i ett stativ, kallas för "Russian



9. Wienerbryggare, ur Haus und Herd 1910.



10. Perkolatorer ur Army & Navy Store's katalog 1907.



Kaffebruggare Nr 4 U 24050, av polerad aluminium, locket med glasisättning och handtaget lindat med rotting. Med insats och särskild kaffebehållare, som i botten är försedd med små hål. Då vattnet bränts till kokning stiger det upp genom ett rör och gjutes över och sjunker genom kaffepulvret samt cirkulerar på detta sätt så länge kokningen varar. Rymmer 1½ liter men kokar vilket mindre kvantum som helst. Pr st. Kr. 6.85

11. Perkolator ur Åhlén & Holm No 24, 1927-28.

reversible pot". Det är en sådan modell som visas i bild 8 i mitten. Vi kan ju också känna igen denna störtkanneprincip från tex "Napolitana" och andra espressobryggare som sålts i Sverige under de senaste 20-tal åren.

Nästa steg på uppfinnarsidan är *cirkulationsperkolatorn*, hos oss vanligen känd som "perkolator" eller tom endast med märkesnamn, "Sveabryggare".

Ordet perkolation betyder ju egentligen "sippra igenom - filtrera" och med den betydelsen är alla våra droppbryggare perkolatorer. Men vid kaffebruggning har begreppet blivit synonymt med att det kokande vattnet pressas upp genom ett rör och sprejas ut över kaffepulvret i sin perforerade behållare. Det är alltså den redan bryggda vätskan som cirkulerar genom kaffet tills bryggaren tas från sin värmekälla.

Det första patentet, franskt, kom 1819, ett annat 1820 men, som Ukers säger, den första fungerande perkolatorn kom 1827. Perkoleringsmetoden spred sig snabbt över Europa, men blev måhända speciellt omhuldad i Wien. I varje fall benämnes en speciell typ som hör till 1800-talets senare del och hänger i stativ, för Wienerbryggare. Det är en elegant perkolator som väl fyller sin plats i frukostrum och vid middagsbord.

Den omnämns av Mathilda Langlet bl a 1882 i Husmodern. (Bild 8.) Museet har flera bryggare av denna typ, både med glaslock, så att man kan följa när kaffet är färdigbryggt, och med mässingslock.

I England och Amerika såldes redan vid sekelskiftet den raka perkolatormodell vi har varit mer vana vid under senare år, men den tycks ha gjort sin entré hos oss först på 1920-talet. I Åhlén & Holms kataloger finns den avbildad från 1924–25 både i koppar och aluminium och flera metallfabriker tillverkar den. Kungsörs Bleckfabrik döper den till Sveabryggare. (Bild 12.) Under 1950- och 60-talen var perkolatorn oerhört populär och fanns både som elbryggare och att sätta på spisen, den tillverkades i glas eller rostfritt stål i många modeller och fick åter ett elegant frukostbordsutseende. Många använder fortfarande sina perkolatorer och den ger kanske rätt

smak på kaffet för svenska kaffesmaknerver. En längre perkolation resulterar ju egentligen i att kaffet blir kokt.

Ännu en variant av droppbryggaren, av stor betydelse för svensk kaffetillagning, måste skiljas ut, och det är bryggaren med pappersfilter. I dag används märkesnamnet Melitta som synonymt med denna metod. Enligt Melitta AB:s egna uppgifter var det fru Melitta Benz i Dresden som tröttnade på grumsigt kaffe och 1908 började experimentera med läskpapper som filter i botten på en panna, som hon själv perforerade. Försöken slog väl ut först när hon hittade ett bättre filterpapper, men då började också tillverkningen i större skala av denna idé år 1909. 1929 introducerades Melittabryggaren på den svenska marknaden och den har onekligen revolutionerat våra svenska kaffevanor.

De första Melittahållarna för filterpapp-

12. Tre vanliga bryggare av perkolator typ från 1920–1960-tal, av aluminium. Tv elektrisk bryggare av märket Helios, inköpt omkring 1940. Inv nr 279 079.

I mitten perkolator för gasspis, 1930-tal, tillverkad av Bröderna Elfströms Metallfabrik, Eskilstuna. Inv nr 300 100.

Th "Sveabryggare" från Kungsörs Bleckkärlsfabrik, 1940-tal. Inv nr 297 091. Foto Eva Aspelin och Bertil Höglund.





13. I bakre raden två Melitta kaffebryggare, tv en automatisk elbryggare ur den första serien saluförd i Sverige 1968–1974. Inv nr 302 739.

T h Melitta bryggare av aluminium med lös sil i botten för plant filterpapper samt vattenfördelare med hål, som lock. Inköpt omkr 1940. Inv nr 287 348.

I främre raden en droppbryggare av porslin från sekelskiftet, avsedd för filterpapper eller påse. Inv nr 149 239. T h Kockums påsbryggare i röd emalj, 1950-tal. Inv nr 252 145. Foto Eva Aspelin och Bertil Höglund.

ret var av aluminium med plan, lös perforerad botten på vilket ett runt filterpapper lades. På 1930-talet introducerades den välkända tratten med sin avpassade filterpåse. Den tillverkades i porslin eller aluminium och kom att i hög grad underlätta hanterandet av sumpen, som ju annars lätt satte stopp i avloppet. Det verkliga genombrottet kom nog på 1950- och 1960-talet och sammanföll med det svenska ekonomiska uppsvinget efter 2:a världskriget, när också minnena från kafferansonering och allmän sparsamhet hunnit blekna.

Den första elektriska Melitta-kaffebryggaren kom i slutet av 1960-talet. 1970 sålde man 33 000 exemplar, en siffra som 1975 steg till 134 000 ex.

På bild 13 syns den elektriska Melitta-kaffebryggaren som Nordiska museet har i sina samlingar. Just denna röd-vita modell salufördes 1971–72. I dag överflödar marknaden av elektriska kaffebryggare som arbetar efter droppmetoden och som använder pappersfilter.

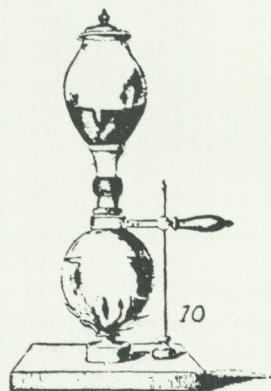
Att fru Melitta skulle vara den som först använde pappersfilter är nog en sanning

med modifikation. I Meyers Konversations-Lexikon av 1896 anges att det vanligaste sättet "nu" att brygga kaffe i Tyskland och Österrike, är just med pappersfilter. I Nordisk Familjebok 1908, under ordet Filterpapper, påpekas att under många år har det svenska filterpappret för kemisk filtrering – och det är sådant papper det är frågan om – tillverkats vid Grycksbo pappersbruk och har räknats som det bästa på marknaden. "På senare tiden" säger man, "tillverkas gott filterpapper också i Tyskland och Frankrike." Men oavsett varifrån fru Melitta hittade idén och hämtade filter, när filterpapper började användas i droppbryggarna löste de problemen man haft på många håll. Inte minst i Frankrike där man sedan länge haft små koppbryggare, café à la minute, och där man har laborerat just med läskpapper för att slippa tygfilter som så snabbt blev illaluktande och oaptitliga.

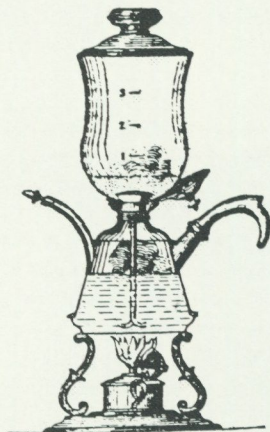
Glas har ansetts som mycket lämpligt material att tillreda kaffe i då det är så tätt att inga oljor från kaffet kan tränga in i materialet och aromen inte blir skämd av metallsmak. Genomskinligheten gör att glaset måste diskas väl för att inte se oaptitligt ut. Rumford nämner vid 1800-talets början att man i några områden i Italien rostar kaffet i en florentinerflaska (destillationsflaska av glas), medan Hülphers berättar från sin skånska resa 1759 att han hos herr Boman i Helsingborg såg "en särdeles metod att koka kaffe med minage... Man tager en florentinerflaska, som med vatten göres varm, sedan lägges ett eller flera lod kaffe däruti och kokas kaffe, då flaskan lutande lägges på glöd. Observera att halsen icke får vara täppt". Att koka på glaspumpa nämner också Höökenberg 1854, men att använda glas vid kaffebryggning tycks inte komma förrän 1839, då ett patent ges för en *vacuumprocess*, där övre delen av apparaten är av glas. 1842 får en Mme Vassieux, den första kvinnan i dessa sammanhang, franskt patent på en glasbryggare. Därpå följde snabbt flera både engelska och franska patent på "dubbla glasballonger", där de



14. Vaccumbryggare enligt Vardy och Platows patent 1839.



15. Enligt Mme Vassieux 1842.



16. Enligt Rapalier 1867.



17. Tv vacuumbryggare av glas, Nilsjohans Don Pedro. Denna, liksom andra senare vacuumbryggare är avsedd att användas direkt på elplatta. Stativet i förgrunden skall hålla den övre glasdelen när bryggningen är klar. 1960-tal.

Th tryckkokare för kaffe av märket Kawa från Nyköpingsverken. Espresso-metod. Omkring 1950. Inv nr 269 651. Foto Eva Aspelin och Bertil Höglund.

tidigaste använde filter av metall. Principen för vacuummetoden är, som i perkolatorn, att det kokande vattnet i en behållare tränger upp genom ett rör till en annan behållare där kaffepulvret är placerat. Värme-källan tas bort och vätskan sugas tillbaka genom ett filter till den lufttomma undre behållaren.

De dubbla glasbryggarna är välkända för många av oss och avbildas även i kokböcker från 1950- och 1960-tal. Värmda med spritlampa bryggde de kaffet på soffbordet efter middagen. Senare varianter avsedda för köksspisens är tex Don Pedro-bryggaren. (Bild 17.)

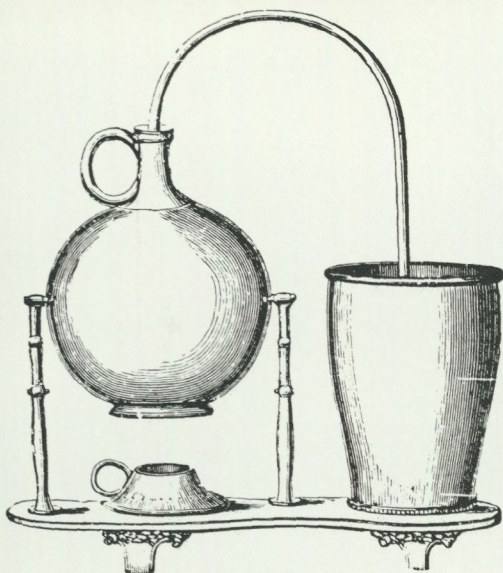
I några sena kokböcker har dessa glasbryggare kallats cirkulationsbryggare, då

man sparsamt ansett att vattnet skulle stiga upp till kaffepulvret flera gånger.

Redan före sekelskiftet var en variant av denna bryggare mycket populär, tydligen även i Sverige, då museet har flera bryggare av den typen i samlingarna. (Bild 18.) Den består av en porslinsbehållare för vattnet och en glaskupa på fot för kaffepulvret. Vattnet i porslinsbehållaren kokas upp med hjälp av en spritlampa. När vattnet kokar strömmar det över i glaskupan med kaffet, som på så sätt bryggs. Samtidigt som vattnet töms i porslinsbehållaren, lättar den och höjs upp av den rörliga ställning den är upphängd i. När den nått toppläge, slår hatten på spritlampan igen och vattnet börjar sugas tillbaka in i porslins-



18. Vacuumbryggare, en fransk cafetière från 1880-talet, efter Napier's princip från 1840. Inv nr 267 183. Foto Bertil Höglund.



19. Napiers vacuumbryggare från 1840.

21. "Universal kaffemaskin" ur Haus und Herd 1910. Jmf tryckbryggaren på bild 17.



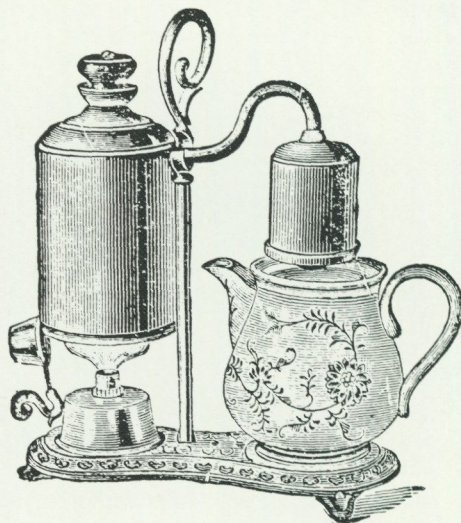
behållaren genom röret som är försett med en sil på ytterändan, så att kaffesumpen inte följer med. Kaffet serveras sedan från porslinsbehållaren, som är försedd med en kran.

Metoden kom 1840, uppfunnen av en skotsk mariningenjör Robert Napier, som inte satte den i produktion. Det gjordes

emellertid 30 år senare först i England och sedan i Frankrike. Den modell museet har är fransk och man har lagt till finesser, t ex den självslutande spritlampan. En av dessa geniala kontraptioner i museets samlingar har tillhört Karolina Widerström, Sveriges första legitimerade kvinnliga läkare. Hon överlämnade den till museet redan 1924, men vi har uppgifter om andra familjer där man använt sin cafetière ända in på 1950-talet.

I ytterligare en variation har man använt ångtryck för att vattnet skall rinna direkt till en droppbryggare, som hänger ovanför en serveringskanna. Denna kallas "Universal Kaffeemaschine" i Haus und Herd 1910. (Bild 21.) Likheten i funktion mellan denna maskin och 1950-talets tryckkokare (bild 17) för kaffe är slående. Skillnaden är vattentryckets kraft och att behållaren för kaffepulvret ligger inne i tryckkokaren, inte hänger vid rörets ände. Flera moderna espressobryggare arbetar efter samma princip.

Alla de kannor för bryggning, som Nordiska museet har i sina samlingar och som vi har ägaruppgifter om (endast en har skänkts anonymt), kommer från borgerliga



20. "Naperian" bryggare från 1907.

hem. Det tycks antyda att i många välbeställda hem, kanhända med utåtriktade kontakter, har man bryggt sitt kaffe åtminstone från 1800-talets förra hälft. Säkertligen har sumpen sedan tagits om hand av tjänstefolket, som "kokat av den must", som bryggningen lämnade kvar i pulvret – precis som Hagdahl säger. Märta Helena Reenstjernas dagboksanteckningar visar att detta to m betraktades som en rättighet redan 1805.

Att bryggningen inte slog igenom i vidare kretsar i Sverige förrän så pass långt efter världskriget att kafferansoneringen hade hunnit glömmas och det allmänna välståndet betydligt ökats, visar att det till stor del är en ekonomisk fråga om man är villig att låta kaffedrycken kosta lite mer. Men det är långt ifrån bara en ekonomifråga. Alla de som fortfarande kokar sitt kaffe i Sverige i dag skulle nog uppresa sig i skarp protest mot detta påstående. Som en "kaffekokare" sade i april 1983: "Kaffe smakar ju inte kaffe om det inte kokas. Bryggt kaffe är en *dryck*, den kan vara god – men *Kaffe* är det ju inte!"

Källor och litteratur

- Asbjörnsen, P C*, Tidsenlig Matlagning. Övers. Mathilda Langlet. 1872.
- Beeton, I*, Household Management. London 1861. Facsimile utg 1968.
- Mrs Beeton Everyday Cookery. London. Oda- terad 1900-talsupplaga.
- Berg, G*, Rumfordsoppan och den svenska fattig- bespisningen. Gastronomisk Kalender 1982/ 83. 1982.
- Brillat-Savarin*, La Physiologie du Gout. Paris 1845.
- Hidemark, Holmquist, Serenander*, Kaffe – om kaffets roll i svenskt liv. Nordiska museet. Ut- ställningsbroschyr 1965.
- Hülphers, A*, Genom sjuttonhundratalets Skåne. Utg H Schiller. Skåne genom två sekler. 1934.
- Jacob, H E*, Kaffets saga och segertåg. Helsing- fors 1937.
- Kaufman, W I*, Kaffe raff (orig titel The Coffe Cookbook/Die raffinierte Kaffebohne). Övers o bearbetn Anders Björkegård. Zell am See 1969.
- Klarström, B*, Kaffekulan och kulekaffet. Hyl-

tén-Cavalliusföreningens årsbok. Kronobergs- boken 1967.

- Lassen, H*, Kaffens Kulturhistorie. Ur Almanak nr 1 1967, Århus 1967.
- Lilliehöök, J*, Kaffet i Sverige. (Ingår i Jacobs Kaffets saga o segertåg.) Helsingfors 1937.
- Redelius, M v*, Haus und Herd. Leipzig 1910.
- Greve Rumford, Thompson, B*, Of the Excellent Qualities of Coffee. (1:a uppl 1812.) The Com- plete Works. London 1876.
- Svensson, S*, Kaffet. Svenska Kulturbilder NF 3:5–6. 1936.
- Hur kaffet blev svensk nationaldryck*. Mat och miljö. Red Bringeus, Rehnberg. 1970.
- Tamm, P*, Kaffe. Tillagning och förtäring till vardags och fest i svenska hushåll. 3-betygs- uppsats i Nordisk och jämf folklivsforskning. Uppsala 1968.
- Ukers, W H*, All about Coffee. New York 1922.
- The Romance of Coffee. New York 1948.
- Wilton, S* Kaffe. 1967.

Samt ett 25-tal olika författare av svenska kok- böcker från 18- och 1900-tal, med genomgång av olika upplagor. Använt material hänvisas till i texten.

Åhlén & Holms kataloger.

Tidskriften Idun c 1900–1910.

Div priskuranter, Skultuna, Eskilstunaföretag, Kungsörs Bleckkärlsfabrik m fl.

Uppslagsverk:

Nordisk Familjebok, 2:a upplagan.

Meyers Konversations-Lexikon, 5:e uppl Leipzig u Wien 1896.

Encyclopedia Britannica 1960.

Bra Böckers Lexikon 1975.

Otryckta källor

KU:s frågelista nr 186 om kaffe, te och choklad 1965, med supplement.

Nordiska museets huvudliggare.

Summary

"The Proper Way of Making Coffee"

Coffee was introduced into Sweden relatively late, just before 1700. It spread fairly quickly as a party drink in court circles and among the upper classes in shipping towns. By 1728 fifteen coffee houses had been opened in Stockholm. But it was not until the middle of the 19th century that coffee became a household beverage all over Sweden and in all walks of life. In 1982 Sweden shared with Finland the top position in the world for coffee consumption per capita.

Traditionally coffee has been boiled in Sweden but today it is being brewed by the majority of households, though boiling is still prevalent in Norrland, on the west coast and in Småland. This change has taken place during the last twenty odd years.

Among some of the more affluent, as well as among townspeople, brewing seems to have been in use from the early 19th century. An inventory of coffee pots and brewing apparatus in Nordiska museet shows a surprising number of different "coffee machines", drip pots of early types going back to De Belloy, several cloth bag brewers, one with a Rumford "hot water jacket", Vienna percolators, reversible pots, vacuum cafetières, etc. Through comparing cookery books, coffee literature, diaries, sales catalogues, etc. and by dating some of the brewers by the maker's mark, the author tries to show something of the development of each type and to place the examples in the Nordic museum in their historical context.