

19233

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Lappland

Vilhelmina sn

Klementsson, Tomas. 1948.

Svar på frågel. M. 172 B Lapska tradi-  
tioner: Om mjölkningen, mjölken till-  
redning och förvaring. Svensk text

11 M. 4:  
1 brev

19233

1  
Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala.

Efter bärts förslag har jag försökt  
att besvara de av Eder påmeställda frågorna  
De lapstka ordens stavning märkt has  
med reservation. Jag ha försökt att  
stava direkt efter uttalet, vilket ställer  
sig svårt emän en del lapstka ljud  
tydliga saknas i svenskan.  
Jag hoppas att dess. när bli till  
någon nytta.

Storböcker Dikens den 8/1-78

Tomas Klementsson.

ULM 19233  
T. Klementsson, Wilhelmina  
LPL

- 1 Uthgefä en manad, omkring midsommartiden.
- 2 Vårje-dagsmjölkningen kunde börja när den egentliga mjölkningen började.
- 3 Man mjölkade på näfläcka, udda eller direkt på någon backe i närheten av kåtan. Ofta hade man en utgårdad plats i närheten av kåtan där man samlade renarna för mjölkning.
- 4 Skogs-lapparna i dessa trakter brukade resa upp solskydd för sina renar. Fjäll-lapparna däremot inte.
- 5 Renarna voro mycket förtjusta i röta. Utspunnliga gjorde lapparna, under sommartid när det fanns mycket

insekter, upp eldar, för att med rök  
 från dessa hålla insekterna på  
 avstånd. Renarna blevo så nära  
 vid dessa eldar att de kommo  
 fram till en eld, så fort som  
 dom vågade rök, oavsett nu dett  
 fanns insekter eller inte. Rökten  
 blev liksom en förbindelseänk  
 mellan ren och människa, vilket  
 lapparna utnyttjade på så sätt  
 att de gjorde upp eldar för  
 att ge renarna en viss trygghet.  
 Detta bruk har nu i nyare  
 tid kommit bort.

ULMA 19233

6

Man 'klavade' kalvarna. Detta  
 tillgick på så sätt att man  
 band en rund pinne mellan  
 kalvens käkar. På lapiska kallas  
 detta; Skroviset

7 Via sluppängan

78 Detta berodde på omständigheterna.  
Fanns en bra plats i närheten, så  
ansågs den, eljest fick man vara  
nöjd nu den låg en bit på sidan m.

8 Man mjötkade i en nape (långt a)  
Den var utskottad en en trädknöl  
vanligen björkvid (hårda utväxer på  
träden) Den gjordes med stoft i  
ett stycke



I de flesta fall var man två vid  
mjötkningen. En kastade fast och  
höll bajan medan den andre mjök-  
kade. Man kunde också reda sig  
ensam. Var man ensam fick man  
lämna mjötkkärl på en skyddad

plats medan man kastade fast  
vagnen och laur dem, sedan  
fick man gå efter sitt mjölkbeäl  
och mjölko.

9 Ja, detta brukades.

10 Ja, detta brukades. Man använde en  
gammlad landske, [Varför man använde  
just en landske, är lite svårt  
att säga sig, möjligen det berodde  
därpå, att det ansågs vara det enda  
man kunde använda utjänta landske  
till] denna landske gö en kapp  
och användes som turrhygge. Man  
slog ihjäl konungarna varhelst  
desse sättet sig. Bauen djälpte  
också till.

ULMA 19233

12 In i oktober.

Omkring midsommartiden kunde man  
 mjölk. varje dag om det passade.  
 Längre fram på sommaren mjölkade  
 man ej varje dag utan endast två  
 eller tre gånger i veckan. Fram mot  
 sensommaren började mjölken på att  
 bli tjock, kalvarna lögde sig inte  
 längre om den. Korna alstrade också  
 mindre mjölk, varför man följaktligen  
 inte hade utbyte för en mjölkning  
 varje dag. Denna tjocka mjölk  
 kallades för jestettsmjilki.  
 [ Denna tjocka mjölk var svår att  
 mjölka fram. För att få den att  
 rinna ner i spensarna gav man  
 juret en knuff då och då. Detta  
 knuffande kallades för jestetet.  
 Därav namnet på mjölken.  
 mjilki = mjölk. ]

ULMA 19233

14

Uluden juli och augusti.

Detta fjärd räckte hela vintern

15

Man gjorde ost och smör. Man blandade mjölken med lite slags örter och spara de den på så sätt. Den kunde ha mjölke i träkagge, som grävdes ner i jorden och bevarades på så sätt. Man kunde också frysa den senare mjölken i fatie (magar) och på så sätt bevara den

16

Ost fick man genom att sätta löjre till mjölken.

Löjren tillverkades på så sätt, att man tog reners löjruage torkade denna.

När denna var torrlöjre man syp den i ljumt vatten. Detta vatten blev med tiden löjre, som förvarades i en träkagge

dompa  
(tapp)



dallie gäkke = löpkagge  
tappan sätas med fet.  
Detto kallas 'barietet'!



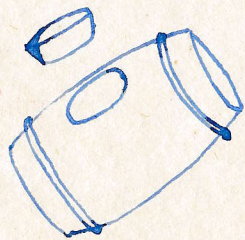
Osten formades i särskilda ostformer gjorda av träbågar, dessa kallades vjitti. Den färdiga ostformen kallades diervo.

Dessa ostformer voro mycket konstnärligt utförda.

Ostformarna gjordes också av trä. Botten och sidorna voro stannade av trä och sammansnydda av tjära. På botten och sidorna kunde man ingravera namn, ~~och~~ och sirliga figurer, som sedan avspjälades på den ost som blev pressad i nämnda form.

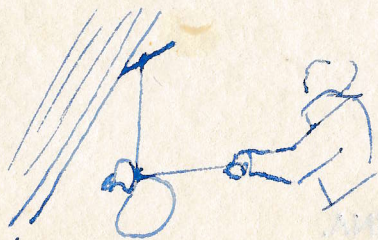
Ostformarna voro av varierande storlek. De minsta kunde rymma endast ett par hundra ost, medan de största kunde rymma upp till 10 o' 15 kg ost.

Smörtillverkningen tillgick så att man slog mjölka i en träkorg med stort hål i mitten (för att få ut smört måste naturligtvis hålet vara stort)



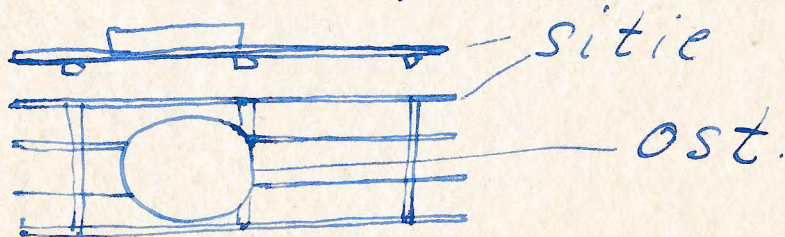
Denno korg fick en sedan skaggo fram och tillbaks till dess att smör erhöles. Detta smör togs sedan upp, sköljdes med vatten och saltades.

Smör brukade också tillverkas på tie = rennagar. Man slog mjölka i en rennaga, tillsmöt denno samt kånjde upp den i ett gånst. långt möre. Denno rennaga skakades fram och tillbaks till dess att smör erhöles.



17 &amp; 18

Osten torkades ute i det fria eller  
röktes inne i kätan. För detta  
ändamål hade man löstogbar  
stämningar som man hade ostarna  
på. Dessa lyllor kallades sitie



19

Ost såldes till befordra, och lagras  
både i Sverige och Norge samt till  
handlare. Hos dem senare tillbyts  
veror. Ost gick bra i bydesaffären  
Priset är värd att lytta sig om,  
men förde ha hållit sig på samma  
prismått som vanligt komur.

ULMA 19233

10

20

Ja. Till dessa myrjölte blandades olita  
 örter. juomo = saltsyra, batsko =  
 stammen av en angeliko som har en  
 fröknopp, tatno = angelika.

Järja användes i mindre utsträckning.  
 Den är sådan best som på och  
 lämpa sig därför bättre för användning  
 Man brukade så kvamen på  
 lämpliga platser.

21

Gompa.

22

Wedgård i jorden

23

Man förs myrjölken i (rennare) fatie

24

Ja. Man kunde ha med sig  
 ett och upp till tio fyra liter.

11

ULMA 1923

25

Inget av intress.

12

26

Öj mjölk, men med influens,  
ansådes lapparna smält rensuor,  
som dracks upphöjdet. Det var  
närmast att betrakta som en univer-  
salmedicin, som dracks vid alla  
slag av sjukdomar.

U/MA 19233