

19229  
Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Norbotten

Pajala

Kitti, Lars. 1948.

Svar på ALMA:s fråga. M. 172 Lapra  
traditioner : om mjölkningen.

12 bl. 4c

19229

Svar till Landsmålsarkivets frågelista M 172 B.

Kapska traditioner: om mjölkningen, mjölkens tillredning och förvaring.

1. Ungefär 7-8 veckor efter kalvningen började mjölkningen.

Den egentliga kalvningen pågår ju ungefär i mitten av maj.

Mjölkningen har börjats efter midsommar.

2. Den egentliga varje-dags mjölkningen började några dagar efter midsommar. Vad jag hört om fjällappar, så brukar de inte mjölka på sommartiden, utan först på hösten.

3. Man mjölkade i rengården, inhägnader.

4. Jag vet inte om man rest björkar till skydd mot solen, men i något fall har man sökt bygga rengården i sådana ställen, där det är bra skydd mot solen, d.v.s. tät björk och granskog. Rökar har man brukat göra till skydd mot insekter som plaga och pina renen. Vanligen tre rökar på vindsidan för ungefär 1000 renar och även samma antal för mindre antal också. Oftast är det beroende hurudan blåst det är. Om det är stark blåst, så att det riktigt blåser och vänder röken så det sprider åt alla håll, så har det inte behövts göras mer än två rökar för samma antal och

mindre flock en rök. Om det varit mycket ljumt väder, så har man varit tvungen göra rökar rund flocken eller renhjorden utan att det kunna skydda så mycket, då inte blåsten vänt röken mot renarna. Då har det varit mycket besvärligt att röka renar, Någon gång har man måst använda skinnpäls ar <sup>eller något annat plagg</sup> med att slå på röken så att den vänder mot renarna. Även i skogen på vallningen har man måst göra på samma sätt vid ljumt väder, för att djuren ha fått någon frid under natten, då det fått vara i rörelse hela natten, och även väktarna ha kunnat få ta kafferast. (Israel Ruong har ju i minnet det, då jag var med honom i vällning en 1946.) Till rökeldar användes mest tjärved och torrfuru, vid tort väder kan det gå att använda förmultnade björkar (halvförmultnade) och torra björkar och granar och annat tort ved. Man tänder först veden, och sedan när det börjar brinna lägger man på elden granris och sedan torv på granrisen på rökelden. Sedan börjar det ryka i medvind. I ljumt väder måste man ju slå på med något plagg för få den gå mot flocken. Ernst Manker skriver i sin bok "Rajdenn går" utförligt om hur rökeldar göres hos skogslapparna.

5. Renarna lade sig att ligga i lugn och ro under röken. De äro mycket förtjusta i röken. När man röker renarna många veckor, så bli de så förtjusta i röken, att de komma från skogen utan att man behöver driva dem till rengärdet. (Detta kunde även Israel Ruong utröna, när vi vallade renar med honom.) En del renar bli så förtjusta, att då man gör rök, så komma de springande fram till röken. Jag har sett härkar, som blivit så förtjusta att de ~~lagt~~ <sup>eller vid</sup> sig liggande på röken. Många gånger ha vi måst vakta dem att de inte bränna sig. Den förfärliga insektplågan gör det att de bli så förtjusta i röken. När man vaktar många veckor, och de få ligga under rökeldarna om dagarna, bli de så småningom så tama som kor. Sommarvallningen är därför här i skogslandet av mycket stor betydelse, att renarna bli tama, och renkalvarna bli märta på rätt tid. En extensiva renskötsel förvildar renarna, men den intensiva renskötseln gör renen till tamdjur. Genom intensiv renvallning kan hundarna också tämjas, så att de bli riktiga vall-hundar. I den extensiva renskötseln finnes det ej mer ~~ren~~ hundar. Huru ~~kan~~ det bli hundar, då renarna äro utan vaktare. och således hundar ej tämjas, läres. Sadana renar tål inte

heller hundar. De bli så småningom så vilda som andra skogens djur. Således är intensiv vallning, med rökeldar som skydd mot insekter, bra här i skogslandet. (Därom talar ju Mankter i sina böcker mycket)

6. Förr i tiden har man ju försökt hindra kalvarna att dia.

Man drev tidigt om morgnarna renarna till gårdet och gjorde deg av renlort och strök med den i spenarna av vajan. Sedan släppte man renarna ut från gårdet och vallarna gick efter. Efter ungefär 2 1 3 timmars vallning drev man renarna åter till gårdet för mjölkning. Sedan fick man ju mycket mjölk av vajorna. Jag antar att en vaja då lämnat mjölk ungefär en halv liter. Den uppgiften fick jag av min gamla mor, 71 år gammal, som under sin ungdom varit med sådant, då hon var som piga hos Johan Gunillasson-Sevä, en lappman i Parkalompolo. Man band spenarna med ylletråd fast man strök sedan med lortdegen- renspillning. På sådant sätt fick man mycket mjölk. Hon förtäljer även att man gjorde smör av renmjölk. Man satte mjölk i "otinki", som en liten tunna med tapp. Otinki= finskt namn, lapsk benämning vet jag inte. Man satte mjölk i det kärlet och rörde riktigt med båda händerna det kärlet, så att

det blev till smör. Sedan tog man, hällde bort vätskan från kärlet från <sup>1/</sup> <sup>"</sup> ~~men~~ till något öppet kärl och knåda ~~de~~ det till smör. Såsom man vanligt gör smör. Jag har inte hört att man skilt kalvarna från den övriga flocken under mjölkningen. Här i vår renbetestrakt. Däremot i Sunnas (Sattajärvi ~~happby~~) har man skilt renkalvarna från flocken i en särskild sidogärde under ~~mj~~ mjölkningstiden. Alla kalvar ha skilts åt till det särskilda sidogärdet. Dit hade man fört lövris för att de kunnat få äta färskt löv under tiden vajorna mjölkats. En man härifrån förtäljde att kalvarna blevo så vana så småningom, att de själva gingo till det avskilda gärdet utan att man behövde driva dem dit. Där fick de vara ~~un~~ i lugn och ro under mjölkningen. Numera hindras inte kalvarna här i vår trakt från att dia sina mammor. De få vara tillsammans med sina mödrar i gärdet, och få dia hur mycket de vilja. Man får mjölk av de vajor vilka inte hunnit dia amma sina kalvar. Nu för tiden mjölka s det ju så lite. Fast det har mjölkats förr i tiden så mycket, så ha renarna ändå varit större och kraftigare än nu för tiden. Mjölkningen har alltså inte gjort någon skada för kalvarnas förädling.

7. Omkring klockan 8 fördes renarna till gårdet under den tiden då man hindrade kalvarna från att dia sina vajor. Mjölkningsplatsen låg vanligtvis i närheten av kåtan. Den ligger så ännu i dag. Numera drivs renarna vanligtvis till gårdet ungefär 9-tiden på morgnarna.

8. Man mjölkade i "nahpo". Förklaring av kärlet kan Ni få av Ernst Mankers bok "Rajden går". De måste vanligtvis vara två, som mjölkade; en som kastade fast korna och en som mjölkade.

*nahpe  
(meddelaren  
beaktas  
ej lappka. 7.19)*

Ja, man kunde även reda ensam. En gammal lappman Johan Arvid Mikko härstädes har ofta brukat mjölka ensam, Först kastat fast korna och sedan mjölkat. Det är mycket <sup>o</sup>bröttom när man måste kasta fast och mjölka på samma gång. Men han var mycket pigg i det. Även en lappman Johan Unga har brukat göra så. Förut varande gamla gubbar har varit mycket behändiga med att mjölka ren vajor ensamma. Mjölkkärlet hängde man i en björkgren under tiden man kastade fast renkon. I kärlskaftet hade man en snöre av skinn, varav den fick hänga. Mestadels är det två som mjölkar och ofta många personer i en familj, en del som kastar fast och en del som mjölkar.

9. Vanligtvis har det gått så att de fattigare ha fått låna vajor

*Obs!*

av de rika. Det pågår ju så att om den rike renbonden ser att den fattige inte har så mycket vajor, så lånar han åt denne. Han lämnar besked om hurdana vajor de är, som den fattige får mjölka, antalet kännetecknet härfärgen, namnen på vajor m.m. Han får sedan mjölka dessa hela sommaren. Jag vet inte så mycket från förr i tiden, men numera har det varit i mindre utsträckning, ty nu finns det inte så förmögna renägare. att man behöver skryta så mycket därom åtminstone här i skogslandet.

10. Man har brukat förut anställa jakt efter kormflugor. Sedan renarna drivdes till gårdet, ställde man en vit renhud vid dörröppningen, och flugorna kommo mot dem, så slog man en "präiskä" mot huden dit flugorna fastnat. "präiskä" det var kanske av läder eller näver, fäst vid någon pinne. sådana har det funnits förr här för dödning av flugor. En rund läderbit, fäst vid en pinne. Med den har man slå git ihjäl insekterna. På var det frihet i gårdet, man behövde inte mer ha plåga av dem. Detta berättar den 75 årige lappen Isak Prost i Viikusjärvi. Naturligtvis fick hjälpa vem som ville. Detta förekom ju före mjölkningen. Under mjölkningen har man ju dödat dem med handen, när man fått tag i

präiskä  
med höl



dem, då de flugit under renens nos. eller lagt sig på renens rygg.

12. Man brukade förut mjölka renarna någon gång ända till Jul. men sällan har det hänt så. men vanligtvis var det ungefär en eller två månaders tid. Med början före Mikaeli dagen och till mitten av november.

13. Först mjölkades det varje dag någon tid. Men när renarna började sina, så varannan dag.

14. Under hösten blev det den mesta mjölken. Det insamlade mjölkförrådet brukade räcka länge. Man satte på sommaren mjölken i "otinki" och förvarade den i källan. Sedan tog på vintern otinki. Det kunde även hända att "otinki" glömdes fick vara till nästa sommar, då var den mycket sur. Det insamlade mjölkförrådet räckte därest det var mycket över vintern. Nog kunde även mindre antal mängd räcka, därest man var sparsam. Någon exakt tid kan inte uppgivas.

15. Man gjorde ost av mjölken. Man brukade blanda "juomuja" i mjölken och sedan äta upp. Det är ett slags ört som brukat sas och vuxit i gamla rengården. Se Ernst Manker "Rajden går"

(förfärdning)

16. ostlöpe av nötkreatur, man satte vatten och salt i, därutav blev det "missu". Man förvarade "missoflaskan" i köksändan av kåtan "possu" i ett svalt ställe under risen (golvrisen) Under alltför het väder varmt väder fördes "missoflaskan" till förvaring i källan. Osten fick den formen som ostformen hade. När man kom från rengärdet - mjölkningen - så hällde man mjölken i kitteln och ställde den hängde i kroken på elden för kokning. Elden får ej vara stor. Mjölken kokas i svag eld. Sedan tar man kitteln bort och håller "misso" med en matsked och låter stå stilla en stund tills den blivit till en massa. Sedan tar man ämnet bort från kitteln med en slev och sätter till ostformen. Sen trycker man med båda händerna och vänder om en gång; man trycker så mycket att vasslan går bort, ty i ostformen finnes det ju hal. Mjölken i kitteln blir ej genomkokt utan så mycket att den blivit varm. Det kan ju hända att det blir många ostar från samma mjölkittel, Beroende hur mycket man fått mjölk. När man riktigt format osten, lägger man locket till ostformen och sedan lägger en tung sten på. Om det är många so ostar lägges de under varnadra och en sten på den övre formen. Alltså man värmer mjölken i kitteln. Jag antar

att Manker i sin bok "Rajden går" skrivit utförligt om ostberedning hos Tuolpukka-lapparna. Ostformarna var gjorda av björk. botten och locket var gjorda av granvirke. De äro runda till formen. "vuostalohkie" är ostform på lapska. Förr i tiden har man gjort ända upp till 2 kg ostar. 3 hg den minsta osten. De var av olika storlek: 2 kg, 1/2 kg, 0,5 kg och 3 hg. Numera är den största osten ungefär 1 kg. Ytterligare förklaring till mjölkens värming: man värmer så länge det tål sticka en finger. Den bör alltid så vara så varm att den tål sticka i en finger, så tar man bort kitteln från kroken. +sak Viikusjärvi förtäljer att han klövjade till Lainio ostar med härkar. En gång minns han att han hade två härkar (1 härklast 50 kg, då-tidens härkar, som var större än nutidens. )

17. Ostarna torkades på ställningar. Man hade särskilda ställningar ute och hyllor i kåtan. "sihti" ställning i kåtan och ute samma slags ställning.

18. Där i kåtaställningen (inne i kåtan) bli de på samma gång rökta.

19. Ostar såldes till de bofasta i Sverige.

Visserligen bytes förr i tiden även andra varor med ostar t.ex. matvaror. Vad jag minns om ostpriset så har det varit förr i tiden 0,80 kr per hg. Betingar ett pris 8 kr per kg. Numera har ostpriset varit 1:50 1 2 kr per hg. Den är ju så efterfrågad vara nu för tiden, då det finns så lite av den varan, att det betalas ju för den skull så mycke. När man inte skiljer kalvarna nu för tiden, så kan det det en hel dags arbete för att få en kg renest om dagen. Det blir ej så stor dagslön efter den beräkningen. om till ex. två personer måste hålla till med med mjölkningen.

20. juomo såddes i gamla rengården. i sådana gården som övergivits. Menmjölk förvarades ju i kaggar 1 otinki och förvarades sedan i en källa till vintern och även till nästa år sommar. Nu för tiden användes så ej mera. Det vet jag ej om man blandat grönsaker i kaggen. Ja, min mor säger, att man sättit örter i kaggen och blandat med mjölken. "juomo" Förr har man sått "ummx juomo till platser där den ej funnits förut.

21. En blandning av mjölk och grönsaker kallas "juomomielhkie".

23. I byttor, kittlar och <sup>sådana</sup> ~~hurudana~~ kärl det fanns, förvarades mjölken på vintern när man på hösten mjölkades.

Aven i renmagar kunde den förvaras över vintern.

Mjölken torkades i magar eller kanske den kunde latas frysa i dessa magar. En beskrivning av Manker föreligger ju om dessa saker om Tuolpukka lapparna, som ju ha likedan renskötsln .

24. Någon gång förr i tiden hade man ost och mjölk i sådan mängd att det räckte över hela vintern. Det kunde noga vara ungefär 1 renlass. Jag antar att det var mycket om det var så mycket. Så sade även den 75 årige Isak Prost i Viikusjärvi. Det är i samråd med honom jag upptecknat mestadels dessa frågor.

Något mer finnes det ej denna gång att berätta om mjölkningen.

26. Isak Viikusjärvi och hans hustru Sanna sade att man kokat förr "juomomjök" och använt den till hosta. Något annat har jag inte hört.

December 1947

Lars Kitti