

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 märk 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 Uthgefäi 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

ULMA 19233

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 mjölkade i en nape (långt a)
Den var utkolad en en trädknöl
vanligen björkvid (hårda utväxer på
träden) Den gjordes med stift i
ett stycke



I de flesta fall var man två vid
mjölkningen. En kastade fäst och
höll bajan medan den andre mjöl-
kade. Man kunde också reda sig
ensam. Var man ensam fick man
lämna mjölkkärl på en skyddad

plats medan man kastade fast
vagnen och laur dem, sedan
fick man gå efter sitt mjölkbein
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 tillhygge. Man
slog ihjäl konungarna varhelst
desse saie 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 fjärad 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 genau att säga löje till mjölken.

Löjen tillverkades på så sätt, att man tog rensens löjruoge torkade denna.

När denna var torrlöje man syp den i ljunt vatten. Detta vatten blev med tiden löje, som förvarades i en träkagge

dompa
(tapp)



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

ULMA 19233

7

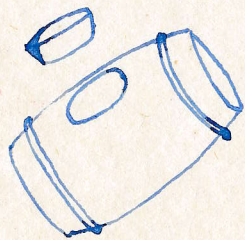
Osten formades i särskilda ostformer gjorda av träbågar, dessa kallades vjitti. Den färdiga ostformen kallades diervo.

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.

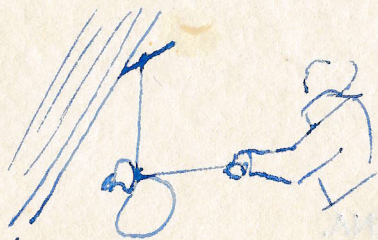
Ostformarna voro av varierande storlek. De minsta kunde rymma endast ett par hundra ost, medan de största kunde rymma upp till 10 o' 15 kg ost.

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)



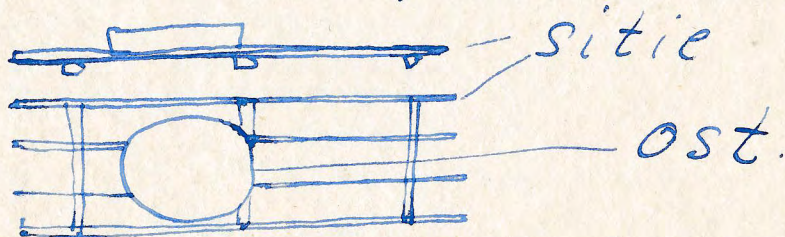
Denne korgen fick en sedan skaggo från och tillbaks till dess att smör erhöles. Detta smör togs sedan upp, sköljdes med vatten och saltades.

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



17 & 18

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



19

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

ULMA 19233

10

20

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

Jarja 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 myrölk i (rennaga) fatie

24

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

11

ULMA 1233

25

Inget av intress.

12

26

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

U/MA 19233