

Pesonen, Elina. 1949.

19/4

ULMA:s förel. 17. 172 B. Lapiska trad.:  
"Om mjölkningen, mjölkens tillredning  
och förvaring." Svensk text.

5 H. 4<sup>c</sup> + 1 brev.



Lapskartraditioner: Om mjölkningen, mjölken tillredning och förvaring.

1. 2½ månad efter kalningen måste mjölkningen böja hos dem, som valla på sommaren. Bästa ostem i juli. När hösten kommer, så blir mjölken för sköv till ost. Den, som ej böjar i sept. får ej ens kaffemjolk.
2. Varje dags mjölkningen måste böja i sept., annars sinar mjölken.
3. Udde bästa stället, enstaka gånger på snöfläckar. Öppna backar besvärligt. Gårde vid kåtan bra.
4. Skydd för solen är bra, där det finns björkar. Rök behövs under myggtiden. Rökars mängd efter rumantalt.

4. När man gör rökar, lägger man ved under och low orangpär.
5. När renarna bli vana, äro de förtjusta i rök. I början är det svårt. Man måste akta renarna för elden. När man har görde, gör man ofta rök utanför gärdet.
6. Före skilde man kalvarna eller smorde renarnas spenar med träck.
7. Kring middagstiden. För kvinnornas skull helst nära kåtan. Trynnet om de ha späda barn.
8. Mjölkskopa: nopo. Rask mjölkurka behöves 2 fasttagare. När kalvarna äro med behövs 200 vajor till 15 l. mjölk. Ensam kan man ej mjölka.
9. Om man har många vajor, kan man låna ut.



10. Det är vanligt att man jagar kormflugor. Man bereder ut vitt sovtält, rakkas, på marken. Barnen äro duktiga hjälpare, om man berömmur dem litet.
12. Man mjölkar till mitten av nov, senast i början av dec.
13. Från 14 aug måste man om möjligt mjölka varje dag. Annars sina vajorna.
14. Den mesta mjölken mjölkas i aug. Räcker gott till dec. Med sparsamhet ända till nästa vår.
15. Ost beredes i juli och aug. Senhöstmjölken förvaras frusen, kalmatakka. Sensusommarmjölken torkas i vommor och ljöckstallar.
16. Man ljummar mjölken och sätter löje från en

16. kaivoläymä. När mjölken löjnar till ost tar man ugn och lägger i ostformar, vuostalokki. Det går 4 till 5 torra ostar på ett kg.
17. Ostarna torkas på räbbon, dit luften slippes även nerifrån.
18. Mjölken rökes ibland, ej ost.
19. Mjölken och ost
19. Mjölken och ost säljes till den, som vill köpa. Inget bestämt pris. 1949 torvmjölkspriset 15 kr, ostpriset 20 kr per kg. Endast de, som ha många vajar, sälja mjölk.
20. Mjölk kan också förvaras i kaggar och
21. säv. Ibland blandas den med juom, juomomjölk.



22. Över vintern förvaras mjölken i bodar, ibland i pulkor.
23. Mjolk på senhösten i vommor och fjöktarmar.
24. Aslak Juuso i Enontekiö Lappby i Finland hade en gång 10 renlass ostar och rökt, torr och frusen renmjolk när han flyttade till vinterlandet.
26. Renmjolk i helt kaffe är bra mot förkylning.

Karesuando d. 13 april 1949

Eliina Pesonen.