

20205

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Lappland

Tärna m

20205

14/7 49.

Axelsson, Astrid. 1949.

ALMA:s frigel. 4. 172 Lapiska tra-  
ditioner: Om mjölkningen, mjölken  
tillredning och förvaring.

12 bl. 4c

(1 tecken. på baksidan  
av bl. 12).

Svar på Landomåls arkiv nr. 6 m 172 B

Lappskas traditioner om mjölkning-  
en  
1 Kalvning sker i Maj månad och  
då började mjölkning i juni eller  
(Jones messe) svidsommas och då  
mjölkas det juli & Aug och ~~ett~~  
då lappen hade mycket meur så  
delade den hyrden i två delar  
och så mjölkade den varje dag  
en part en dag och andre part  
andra dagen. Men hade lappen  
lite meur så mjölkade den var-  
annan dag

2 Om sommareu när det var  
varmt så mjölkade den på pro-  
duktion i fjällen där för att renarna  
håller sig bara på höjderna  
när det är som varmt och

ULMA 20205  
A. AXELSSON 1949. TÄRNA  
LPL.

nygg på höstsummaren så mjölkade  
 dem på mis mis dessa faunns i närheten  
 och mis bjorden hade blivit mjölkat  
 en till så blev dem på famn så  
 dem kunde köra dem intill kätten på  
 någon backe för att mjölka  
 varann var nog inte angärslade.

4

Om dem brukade resa upp björken  
 för att skydda hemmen för salen har  
 jag aldrig hört, men man brukade  
 göra rikas runt om bjorden till  
 skydd för nygg och och brons  
 påken gjordes upp på sidan om  
 bjorden den sida som blösten kom  
 ifrån och var bjorden stor så  
 blev det nog en par tre eldar  
 men var bjorden liten så räckte en  
 rad till elden gjordes upp på  
 så här att man kunde kvistar

och tänkte på eld samt hur app torv  
eller mossa som växer i fjällen  
och lade på elden som var nog bättre  
för den ~~svakare~~ längre  
rökta

5 Renarna tycks mycket om röken  
men det är gott om insekten men  
men det inte finns muskler på  
kryg som sig, och inte om röken  
den är och som vanliga kreatur  
i det fallet

6 Man brukade i mycket aldrig hindra  
kattarna att dra annat än vad  
bjorden ska mjölkas då måste den  
göra något som kan hindra dem  
att dra att skilja dem från modern  
är ju omöjligt men våra föföder  
hade kommit på att tillverka något  
som kallas på svenska för knivarving

ULMA 20205

Man på lappskä kallas det (skrovva)  
som vi säger men nu vet inte jag  
om det är rätt stavat men vi  
mäter nog ut det sjölo och  
skrovva. bestod av allgora och en  
liten pinne, gornit brukade flötas  
av flera fargen, skare rinda en  
teknik på hur dom där skrovva  
säg ut, dessa band dom på kalvar-  
na och den kunde äta gräs men  
inte äta när den bar sidana.

7) Om det var smulter vider och svalkigt  
så var det inte så noja om det  
dröjde till mitt på dagen men var  
saten hit så misstänksom nog myllor  
på maten när inte saten sken  
eller om dom fick dom på någon  
snädriva då kunde dom myllor mitt  
på dagen, var det svalkigt så kunde

dom drinn ljorden tuis kisten man  
 stjast på malle dom utg hälla tuis  
 på kala fjället,  
 & Man brukade mjölken i en sän  
 där står skäl som var en skapt på  
 som kallas rapé och den skalen  
 var snävast övesti så inla mjölken  
 skulle spillas ut vanligt vis om man  
 var på fjället så måste man vara  
 två stycken om en man var i  
 skogs landet kunde man ju mjölken  
 ensam då man var två så höll  
 en fast huvudet på kenen och den  
 andra mjölkade om man var en-  
 sam så klistade man fast kenen  
 och band fast den i någon björk  
 mjölk kätti måste man väl ståna  
 i från sig medan man tog fast  
 kenen och band honom om man  
 var ensam man var man två

ULMA 20205

6  
så kastade en på menen och den  
andra skötte om Uryen  
9 Har aldrig hört att någon linade  
en kanna för mjölkning

10 Troar inte att man jagade  
insekten i en kanyljud för det skulle  
vara lämpligt för det finns så gästigt  
mycket av det slaget i en kanyljud  
när det är solken och värme.

11 Skulle tro att mjölkningen skulle  
bli fram mot hösten mot höstdag  
jämningen blev ~~längre~~ Mikaeli om  
det var en lång och vacker höst.

13

Man mjölkade i regel varannan  
dag men det kunde nog bli var  
tredje dag också

ULMA 20205

14 Under juli och august mjölkades nog  
den mesta mjölken under dessa  
månader var benarna hopslakade  
för det mesta men när man skulle  
mjölka så måste nog man komma  
vaktas så att den finns till stedsjämt

15) Mjölken som inte äts upp genast  
gjorde man ost av och så brukade  
den göras (gruppenmilke) den gjordes  
den så att den plockade en slaga  
gris som kallas saltgris, på lappskan  
Kallas det fjärmo och kokade det  
och blandade det till sammans  
med mjölken och lät det syras  
tände det i en kagge och så fick  
den vara till vintern men då var  
den så stark så det svad på tungan  
men den var nästan god också om  
man då la socker till då blev



8  
det en läckerhet det var nu omat  
gris som kallars angeliken som (Fattivo)  
vissa gick an att koka och sätta  
till som man med sur mjölk den  
blev ären stark så det smaka.  
och en sådan kagge kunde äta  
hela vintern.

16)  
Löre gjorde man av en lamm som  
kallars för löpmage den skägdes och  
förtorkades och så lades den i en liten  
vattenskål med litet salt i och  
gick stå en dygn och då var det  
en riktig löre och den förvarades  
i en flaska i kallt vatten på som-  
maren och av den kunde bekvä-  
man bara ta en matsked och stå  
i en stor kiter ljum mjölk så  
löpte den i löre med det samma.  
och Osten den blev efter somformen

UIMA 20205

9  
var gjort var den rund så blev  
osten också rund men var den  
i någon annan form så blev den  
precis som formen var och osten  
varierade i olika storlekar allt  
efter som formen var, den kunde bli  
så stor som 4-5 kg och den kunde  
kunna vara bara en kg

17 Förfäderna brukade i regel lägga  
osten på en hylla upp i rökgröngen  
på kiten så den blev riktigt ~~rost~~  
mjukt och så brukade den soltorken  
osten också jag har verkligen smakit  
gammal keso och den var så kraftig  
så men numera så brukar dom nog inte  
mjölka åtmanstam i Västerbottnen  
än så de gränger som kesoarna är  
som lade i vagen för skiljning  
då mjölkes det bara för att få gröta

i kaffe och som mjölkens är lika fet  
som vanlig grädde

10

19 Om den brukar sälja ostar vet jag  
inte men min berättelse att den  
jag hennes föräldrar brukade ge  
stående åt prästen av konstanter  
å vilket pris på ostar det vet  
jag inte

2 Om man brukade göra mjölk i  
kaggar och även blanda grön -  
saker i se fr. 15 grön och färg.  
brukade man använda men inte  
jätta som brukar man nog inte  
så utan den växer vild överallt  
där oppe i fjälltrakterna

21 En blandning av dessa grönsaker  
och mjölk kallas gampa se fr 15

ULMA 20205

22 Mjölken förvarades om vintern i  
jordgrottor så att den inte skulle  
frysas

23 Har aldrig hört att den brukade  
frysas mjölken

24 Har nog att den hade ost  
så att det skulle heta vintern men  
huru många lass det var men ej,  
men en säden renast på 4-5 kg  
kunde nog ricka ganska länge  
för man kunde ju inte äta så  
väst mycket av den för att den  
var så fet och kraftig

25 Kan nog inte berätta något mer  
om mjölkningen

26 Har inte hört om den använt

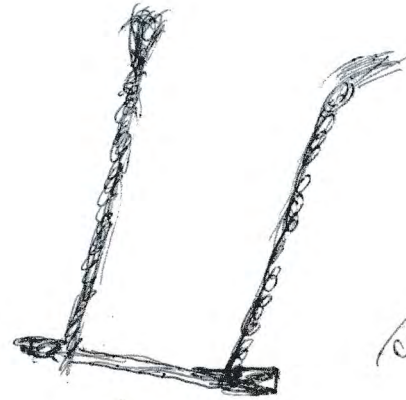
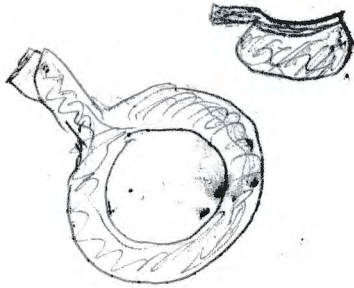
Myllte (am medleser)

) (vård)

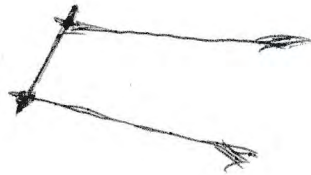
KLMA 20205

avs Astrid Kellerman  
Jönköping

*mpé*



*skravvam juise)*



Landsm. Uppsala. 20205  
A. Axelsson 1949 TÄRNA  
LAPPL.