

*J. Ruong
juni 1944.*LAPSKA TRADITIONER: OM MJÖLKNINGEN, MJÖLKENSTILLREDNING OCH FÖRVARING.

1. Hur fort efter kalvningen började mjölkningen?
2. Berätta noggrant, när den egentliga varje-dags mjölkningen började! Det var kanske olika för skogslappar och fjällappar.
3. Mjölkade man på vallar eller snöfläckar eller på uddar eller direkt på någon backe i närheten av kåtan? Var vallarna omgärdade?
4. Har man i er trakt sökt skydda renarna för solen genom att resa upp björkar till skydd mot solen. Har man brukat göra rökar till skydd mot insekter som plåga och pina renen? Hur många rökar brukade ni i så fall göra. Berätta hur de gjordes och hur man fick elden att ryka.
5. Hur förhöll sig renarna till röken. Var de förtjusta i röken eller inte. Berätta härom lite närmare.
6. Brukade man i er trakt hindra kalvarna att dia och hur gjorde man i så fall. Berätta härom så noggrant som möjligt.
7. Hur tidigt på morgonen fördes renhjorden till mjölkningsplatsen? Låg den vanligen nära kåtan eller en bit ifrån?
8. Vad mjölkade man i för slags kärl? Hur många var man, när man mjölkade? Måste man alltid vara två: en som mjölkade och en som kastade fast korna eller kunde man reda sig ensam. Hur bar man i så fall mjölkkäret, när man skulle kasta fast renkon.
9. Brukade fattigare renbönder låna vajor av de rikare? Om ni har hört om någon som lånade eller lånade ut vajor, så berätta härom!
10. Brukade man före och under mjölkningen anställa jakt på kormflugorna och nässtyngen. Och hur bedrevs jakten? Brukade barnen få hjälpa till?
12. Hur sent in på hösten mjölkade man renarna.
13. Mjölkade man varje dag eller endast varannan dag eller med ännu längre mellanrum?
14. Under vilken tid mjölkades den mesta mjölken? Hur länge räckte det insamlade förrådet av mjölkprodukterna?
15. Vad gjorde man med mjölken, som icke åts upp genast? Gjorde man ost? Eller blandade man den med olika slag av örter?
16. Berätta nu så noggrant som möjligt om ostberedningen! Hur gjordes löpe och vad gjordes den av och hur förvarades den? Hur formades osten? Hade man särskilda ostformer och vad var dessa gjorda av och hur kallades de? Var ostformarna av olika storlek? Hur stor kunde den största osten vara och hur stor den minsta?
17. Hur torkades ostarna? Hade man särskilda ställningar eller hyllor

härför och vad kallades dessa i så fall?

120

18. Brukade man röka ostar?
19. Brukade man sälja ost i Norge eller Sverige till de bofasta eller till andra lappar? Vad kunde då ostarna betinga för pris? Brukade man för ost tillbyta sig andra varor eller t.o.m. renar?
20. Brukade man förvara renmjölk i kaggar och därvid blanda mjölken med grönsaker. Vilka örter användes? Juomo, påskå (= fatno) äbro, järja? Berätta härom så noggrant som möjligt och angiv vilka som användes och vilka som icke användes. Har ni hört, om man brukat "så" kvanne eller juomo på platser, där den ej funnits förut?
21. Vad kallas en blandning av mjölk och dessa grönsaker?
22. Var förvarades mjölken över vintern?
23. Brukade man frysa mjölk på senhösten? I vad för slags kärl förvarades mjölken i så fall?
24. Hade man ost och mjölk i sådan mängd, att de räckte över hela vintern? Hur många renlass av mjölkvaror kunde man ha, när man flyttade till vinterlandet från höstvistet?
25. Har ni något mer att berätta om mjölkningen?
26. Har ni hört, om man använt mjölk som medicin?