**En fäbodstintas vardag**

När jag gått och läst för prästen och fyllt 15 år skulle jag sköta korna för första gången i fäboden. Vi brukade flytta dit vid midsommartiden. Då gjorde vi i ordning lite sängkläder och husgeråd, som pappa körde först med i en kärra. Så kom vi efter med korna.

Först skulle det skuras i stugan och lövas med färskt björklöv. Vår stuga hade blivit så dålig med murkna åsar under golvet så det gick inte att bo i den. Nu fick jag bo i Edmarks stuga, då den var rätt bibehållen. Samma sommar var Brita Paulsson i fäboden också.

På morgonen var vi uppe vid klockan fem och mjölkade korna, sedan släpptes de till skogs och vi separerade mjölken. Efter diskning av separatorn och mjölkkärlen gick vi hem till byn över dagen och arbetade där, sedan åter till fäboden på kvällen. Det blev långa dagar. Mjölken och grädden förvarade vi i en kallkälla.

På lördagarna stannade vi i fäboden för att kärna smör och göra ost. Vi värmde mjölken fingervarm i vattengrytan och lade i ostlöpe. Efter en stund tog vi upp osten och pressade den i ett ostkar, så att all vassla rann bort. Sedan kokades vasslan i flera timmar tills den blev tjock och brun mesost, eller ”blanna” som vi sa.

Dessutom skulle vi koka dricka till korna, så att de fick något att längta hem efter på kvällarna. Vi kokade varmt vatten i en stor gryta. Sen lade vi i en blandning av björk-och rönnblad, nässlor, skräde från kornmalden och salt.

Av Anna Gustafsson, född Ehlin år 1900 i Svedje.