

af andledning hermedt oplysnings om  
de byggingen i Flå som har jeg først  
mand her til at meddele mig hans  
arbeids metode og i det hilsede det han  
viste om tilberedningen af denne drik.

Det skal medtes at i omkrant alle liv-  
isboudrakter fra 1700 tallet og 1800er med  
være dege fæstningsværker <sup>komte</sup> og i fast  
post i ydelsen. Ligheden med <sup>her</sup> komte hage.  
som denne er blev dyktet. <sup>her</sup> jeg har også med  
mit om at have malet.

Til værket bruges "støbt bygg" d. i. s.  
bedste sort og dette blotte man i sebbe i  
ca 3 dage. Efter at det var opbrudt i <sup>hva det bare var igjen en fast kerne</sup> ~~større~~  
fyldte man det i værket karonen  
i et lag paa 8 a 9 cm. Med karonen  
som var lavet af pløvede planker og vandig  
stærkelse 1.60 x 0.80 x 0.20 m. og så at se vandet  
karonen sættes ind i et kugleformet rom  
og dyktet paa den måde vand. Da begynde kor-  
net at gro og efter en ca 8 dages tid var  
efter temperen ofte det er blev en "aal"  
paa kornet d. i. s. det som skulde bli sluge  
som var en 4 a 5 mm lang, og da man  
man at det var passe godt, man med en  
mugle fine brønde og det som var skulde  
bli var det nu blev, som en sort.



Derpaa gik hvar paa lokkehuset eller som  
 vi benævner "Lodderhus" og under lodderhusen  
 maakte man med henderne "gør" den  
 forvælgende sasse fra hincuden. saa det  
 blev en kornet sasse, men her maakte det  
 sig langsomt lidt. Da dette korn blev  
 soget lidt at det kunde vore ginstand  
 for maaling blev det skolekasket det paa lave=  
 gulvet saa en mængde av de fine brode  
 som spiret ut under grønnigen blev skær-  
 vet. Dette av lave maer. var anset. at  
 vore en meget vigtig proces, serig at passe  
 den rette temperatur, men hvar graden tal  
 ikke kan fikses. Dredspoget var: Det er  
maaltet som gir det.

Efter at maeret var kasket paa loaven  
 gik hvar paa maerkvernen. Ofte brugt en  
 liten selgave av en kvorn som en eller to maer  
 sniver rundt for hoand. Lita maerkvere  
 findes det her i Oslo tie efter hundreårs-  
 skiftet, og de skulde kornet bare koves,  
 absolut ikke males som grovt mel. Ofte en  
 megis at man tie en lunde av brugt tie taende  
 eller 70 lites maer. Dette finder dog med kvor-  
 nen at vore i drugt lag, og maakte i sofale  
 blis en meget slids drik.

Selve brygningen toke tie med at man  
 man paa alkaret som var ca 80 cm i diam  
 og som havde 3 fælles blev det fylde det



ferdige madder i kaset. De kan have  
 topstul i bunden av kaset med langstap  
 og "kure". Først kveret satte man saa  
 meget tærkeme vand paa saa at blev  
 en tykk velling og afrest lerygte man  
 i iverlaag. Dagen efter kotele man i iver-  
 laag og hest av i iver med lera bar paa  
 og saa megen skem man autok at  
 det vilde holde det maa man had-  
 de set sig, fets  $\frac{1}{2}$  to maae tie en londe  
 ol. Hadde man for lite laag saa  
 lerygte man at efterfylde. Noen kaset  
 var fyert deket og jakket man kan  
 net godt ind i lepper for at haede  
 sarnen. Dette kaltes at smiske mælk  
 og denne proses skulle vedvare 20-3  
 timer.

Denne masse høkes saa op en  $\frac{1}{2}$   
 limes tid og de maa ellers kaset lomme-  
 nes for neste proses.

Det legges da i bunden en tærst  
 og over tærsten et lag med sner og  
 over dette et lag i krydsis med ræg haere  
 man have haere kunde agoo lerykte.  
 Her fyert man saa ene kotte masse  
 i kaset. Man lomme tid paa tappet saa  
 man fik et me bølge eller to som man  
 slog op i kaset igjennem, lot det saa staa



2 a 3 timer og røle sig. Soo kommet.  
 man lidt paa tappem saa det rundt  
 et en par fatter paa minnet.  
 Det første som kom ut. var vorter. og  
 denne vorter kokes soo i 1/4 time men  
 det sidste man tappet ud kokes 2 a 3 timer  
 efter som man vil ha sløbt öl. Under  
 denne kokingen sætter man sig humle  
 som man trakter ut ud i terrespore  
 (Spurg i terrespore med humle ned i  
 kokekaret) Dette kaldes at mæle öl.

Denne koke masse har man  
 soo i et kar igen om man ikke har  
 flere saa kan man jo grille sig med  
 et og sammal om man bare har nok  
 brød under ombytningen. Naar öl-  
 saasen har faaet en passende temperatur  
 tilsettes øl gang. Soo begynder ølingen  
 eller gangen og karet faar en ganghat  
 som man skæmmet ud og haver i et  
 træ og man omrører den rundt om  
 kanten paa træet soo den lødter godt  
 ind. Dette kaldes "gang" og kan saa  
 bruges til brödbakning eller senere ølbyg-  
 ging men maa opbevares paa et tørt  
 sted. Efter 24 til 36 timer faaer denne  
 ganghat med i midten <sup>og den er færdig</sup> færdig til  
 at føies over paa ølvinden som har  
 sin pære i bælderen. Ølvinden har



et firkeulle spunskule avuulle joo co 4 tom  
 rood joo karek og i enden et firkanlet  
 hille joo 2 tom rood. <sup>som ligger omkring 17 cm opp</sup> Her settes en fir-  
 kanlet. Tap som kallas sure. i denne  
 er et rundt hul for turtoppem eller  
 eller øltoppen.

Den ferdige ölvas föies soo over joo  
 alfauden i det firkanlete spun joo karek  
 og randsides en slags bragh. Det er en  
 krebakke med sure i <sup>som man kaller ölure</sup> Man spinner soo  
 øltården godt til. Gyve med krets-  
 rumen som pakning. Efter 2 a 3 tæker  
 regnes ølet at være ferdig til bruk.

De spørsmåle b har jeg ikke  
 et meddele.

Jeg er ikke særlig fyndig i tegning  
 men mulig til videre kunde man  
 skaffe et foto av leryggulstyp.

Desse her nedskrivne er mig med-  
 del av Erits Oleson Potvald i Teod  
 Ofen har lavet mæs af lerygget de selv  
 jeg har læst dette av sin mor som var f  
 1864 og f i 1955. Ofen hadde læst  
 det gemme av sin far Kallejon Kalle-  
 lejonsen Trøstheim som var f. i 1826.

Jeg har desverre ikke tid til at  
 renskrive dette, men anbefaler at jeg  
 sende fil. Høget. Hos skriver dette av



for hun har tidligere skrevet ud efter mig  
og er kjædet med min håndskrift.

Skulde det være noget som er uklart  
så var nemlig at sende mig manuskriptet  
tilbage. så skal jeg give nærmere  
forklaringer.

Med ønske om god jul

Helene  
O. A. Opstall