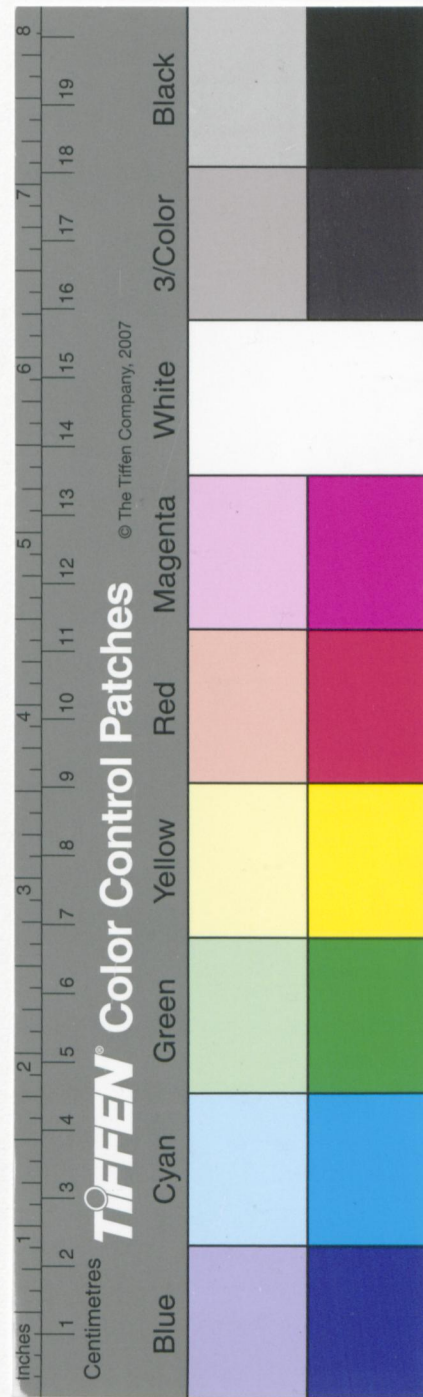


Storpo, Finnö, uppt. av V. Peters aft. G. H. f. 1846 Bryggd.

Bryggd av kemål. 1.

När man byggde förr, sade man, att man fick "herrål och värål, spinksrank och efterslank och mumma" betecknande kemål av olika kvalitet.

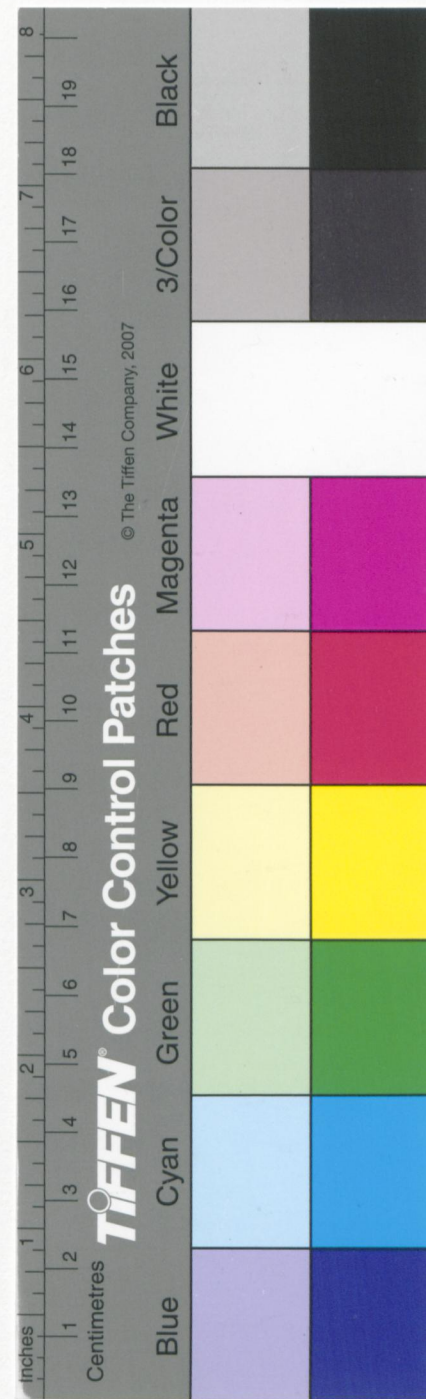
Matt lades först i en stor så i kallt eller varmt vatten (smaksak) för att stå där en dag och "blöta". Sedan hölldes mattblandningen i en gryta för att koka. Humla tillsattes. När blandningen kokat östes den ur grytan på "rostan". "Rostan" utgjordes vanligen av en



Körpa, Finnö, uppt. av W. Peters aft. E. H. f. 1846. Bryggd.

Bryggd. (forts.) 2.

stor tvättbalja med höga ben, över
vars botten man radat långa ved-
träd i kors över varandra samt
bett kalm över träden. I botten av
baljan var ett hål med en tapp
uti. Under "porten" ställdes en så,
i vilken "våten" rann ned, sedan
man tagit ur lappen. "Vört" kallades
maltblandningen, som runnit genom
"porten". Det som stannade på kalmen
i "porten" kallades mäske. Mäskan
hålldes i ett ämbar av trä, som fick
namnet mäskeämbar.
"Vorten", som runnit genom "porten",



Skopo, Finnö, uppt. av W. Peters aft. C. H. f. 1846. Ölbyggd.

Ölbyggd. (forts.) 3.

kokades igen och östes sedan i en så, där den skulle få gäsa. Först när den kokta votten var gjum, satte man uti den några "jäststoppor", trasor, på vilka man från drickes-tunnan uppsamlat den där bildade jästen. När blandningen jäst, var det öl, som hälldes i drickes-tunnan. Den jäst, som stannat på botten av Sän, i vilken ölet jäst, uppsamlades på trasor, som hängdes i taket nära spisen för att torka. Dessa "jäststoppor" sparades sedan till bakning eller ny ölbyggd.

