NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4 Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Lista. Herad å Spind Steign

Emne: Baking Bygdelag: Dueltbygda og ~~Stokke~~

Oppskr. av: Anders Grostøl Gard: Stokke og Grostøl

(adresse): Stokke om Farsund G.nr. 11 Br.nr. 6.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ja og

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Foto 1.

1) Ein finn i jorda malestein - flatslitne stein som det visst hev vore knust korn på i gamal tid. Der finnes og nevestore runde steinar, slitne på ymse kantar. Dei hev truleg vore haldne i handa og kornet hev vorte hankra eller helskriga sund med steinen.

Eg har og funne ein stein, rund, noke avlang og halvsliten av bruk - truleg til å knusa korn. Den steinen, halvsliten som han er, veg umlag 8-9 kg, no.

Foto 2 Den tridje slag stein til å mala korn med er og funnen i jorda og er frå eldgamal tid, er som dei fyrre av stein som høyrar heime i bygda.

Der høyrar 2 steinar saman meet like store - flatkorne umlag 8-9 cm tykke, og noke

1328

så nær runde på lag.
På övre sida av den steinen som skal liggja under, og på undersida av yversteinen er der bora eit hol umlag 4 cm i diameter og umlag 3 a 4 cm ner i steinen. Desse 2 hola gjeng såleis ikkje igjennom nokon av dei 2 steinar.
Truleg må dei ha hatt ein umlag kulerund stein eller ein tre- eller kanhende bein eller horn klump som fell inn i holet på båe steinar og held övesteinen på plass, når kornet er lagt millom steinarne, og den övste med hendene vert sveiva rundt så kornet vert knust.
Alt det er maling med handkraft, og truleg fråden tid då kvinnorne dreiv jordbruket og baka brauet av vatn og dette mjölet, og steikte det i eldmörja.
Så kjem endeleg innekvednaden.
Fo 103 Den var laga av same slags stein som kvednan som vert drione med vatn i bekkjarne.
Den steinslagen seyjes å vera komen frå Trøndelag. Han er grå, noke mjukare enn vanleg gråstein, og tiast er der som nokre hunde små kular

i steinen. Desse kulan hel Kodnan som mi kast seie a möje harar hel da andre i steinen. Mi kalle den slags stein kvednestein.
Innekvednan va hogd nokså ronne som Foto 3 syne. Der va hol i midden a både ovesteinen å onnesteinen. Onnesteinen låg på en kreplade(flien) å hole i midden a onnesteinen va festa i luen med nygle gjönom ei kresjeva så tykk som onnekvedna, å når den va nagla fast blei der endå dreven inn trekjil så ho skø legge skitt. I midden a den kresjeva blei så den jedubolten som skø stå i hole i sigle (sjå Foto 3) dreven ner. Øvesteinen med sigle i blei lagt på å innekvedna va ferig. Vå øvesteinen sleden så han va for lett, blei der lagt en ann gamal øvestein ovanpå han å i den blei der så fyst bort hol så pinnen di skø sveive kvedna med gjekk op igjönom Sånt en dobbel øvestein heite åbgstein. Nalogstein he og ou sett på fleire sletne bekkjekvedne.
Ko seint folk brugte innekvedne te male kodn på veid eg ikkje men i di fleste hus va der nok ei innekvedn te 1800 hel 1825. I den ti va der ou en mengde, kanskje mellom 100 å 150 bekkjekvedne på Lista. Der va nokså mange som hadde

årgangsvann, å dei som åtte slige kvedne, tog imod leigemaling frå folk på flade Lista, å endå di mol både pent å billig, tente di noge ma da.
I 1850 tog di 15 sjilling (50 øre) tønna for å male torka havre. I 1880 va da 80 øre, 1900, 1 kr. 1910 kr 1.20. Men nå når staten he fengje monopol på kodne, må alle male på dei få kvednan som staten he gjett maleretten te, dersom di ska få kontrogd. Då bli da å kjøre kodne lange vege å derte a betale 2-3 gange så moje for maling a som før. Men så slepke folk å torke kodne heime. Dei bekkjekvednan i småbekkan der di bare konne male når her va flåum, dei hadde forfalle ettekvert frå 1800 te 1850, å 1880 va da mest bare kvednehusan ma di store bekkan som blei brugt. I noen a desse kvednehusan va der 4 kvedne, i di fleste va der 2 i kvert kvednehus, å dei kvednan va möje större enn dei som hadde vore før i småbekkan.
Da kodn-monopole kom, va her ette 18-20 kvednehus ma brugelige kvedne på Lista. Nå a der bar 4 a dei som a så der kan males på di — men så he mi „Lista elektriske mølle".

Foto 4 Bekkjekvednan på Lista blei jo driven me vann men ingjen brugte di vanlige øvefels-jul. Di brugte kvednekall som Foto 4a syne et svagt billede a. Vanne kom ner på kvednekallen jønom et bratt slag. Kallen sto på grunnpiggen. Den sto i ei hola i grunnpodda. Grunnpodda va stål å va fast i den grunnstokkjen som bar heile kvedna. Frå grunnstokkjens framenne der da va en le jek en stokk som heite leten op jønom kvednhusgolve, å der hadde di et stort hol i leten som da sto ei lida spag jønom øvre ennen a kallen va spenlen. Den va a jedn å den krossen i øvre ennen paste inn i et hol i sigle som va felld inn i øvesteinen på onnsia. Når øvesteinen så va lagt på plass kvilte han på sigle som låg på toppen a spenlen i øvre ennen a kallen.

Når kvedna sko settes i gong, måtte di fyst stelle me leten så di la treblokke onne spaga i øvre ennen a leten så di kjende at kvedna kvilte på kallen. Så tømde di kodn i via, å så heiste di op luga i øvre ennen a slagje.

Når vanne så kom ner på fjöran i kvednekallen så bejönte kvedna å svive. Når der så å kodn onne kvedna så bli da te mjöl å kvedna kaste da ud i mjölkjista. Der jenge möllaren å tege dæ op å ser på dæ. Nei dæ a for grovt. Han jenge te leten å fire 1 mm å pröve igjen. Regulere kanskje et grann på skruen som bestemme ifalle (kø mye kodn der ska komme i ettekvert) helle hånna onne kaste frå kvedna å ser på mjöle, regulere meir te han he fått dæ så fint som han vil. Så sobe han mjölkista vin te den eine kanten, tege da mjöle der a i skolpen å kaste dæ ner i öue på kvedna a let dæ så gå. Av å te tege han igjen et grann mjöl å ser på. Han kan öu höyre om der e noge i veien.

På foto 4a ser De kerenen a sloge der vanne kjæme ner på di ekkå fjöran i kvednekallen, grunnpiggen som kallen stenne på i grunnpotta på grunnstokkjen å leten som jenge op jönom kvednhusgolve.

På foto 4b ser De leten ma spaga jönom å treblokke onne te å stille kvedna Øvst ser De Via der kodne a ma hånna onne: Regulerings skruen a bagom hove a möllaren. Skazvollen stenne ma nevennen på övesteinen å rite ner

Den trepladen kvedna ligge på heite
buen. För at ikkje mjöle ska bli kasta
te alle kante frå kvedna he di en
kant nokså nor inn te kvedna
så nor som mittefor mjölkjista.
Den kanten a tilt a bor – et tynt
breit bor som a böid ront om
kvedna. Når di då bejönne å mele
så legge kvedna fullt ma mjöl
op te denne kanten. Da kalle di
gar. I et kvednehus ryge der allti
nogen små mjölkodne i luften
da felle ner på alle plasse i kved-
nehuse. Da kalle di dupt. De
sobe möllaren i hob av å te å
leje ma seg heim. Da he han rettte.
För i tia brugte folk her å så havre
å reinkodn (bygg) å sommeti et gram
vinterrog. Nå a da mest slutt ma
reinkodne men meet alle så ikkje
så lide kveide nå, å så havre.
I gamle dae, ja fram te 1900 blei
storparten a kodne troskja ma
flöel (pleff-tust) å kasta på
låvegolve ma kasteskolp.
Då tog folk veggjekodne te såkorn
å te bagstemjöl. Men fra 1900 a
he folk kjöbt trosjimasjine å kaste
masjine å i seinare ti bruge
nok di fleste a leige et „selv-
reusende" trösjeverk

1328

Runt om år 1800 va der innekvedn i mest kvert hus. I tvo gamle hus he eg sett innekvedna oplagt på lofte farig te å male på.
Då levde bonefalka da som grodde på garen, å dæ blei sett på som skam å måtte kjöpe mad. Minkte da for hart för havren blei skjär om hausten, så skar di ma sigden da fyste som gulne, skar 1 treve (26 band) sette bannan opette husveggen for at di skø torke fort, dröskte di ma fläielen (hust) dröpte kodne reint på dröpte trogje, torkte da på hella å mol da på innekvedna dersom der ikkeje då va en flöum så di konne bruge ei bekkjekvedn.
Da som blei malen på innekvedna blei grovar hel da di mol i kvednehuse. Men blei såan frå innekvedna for lange, så sølde di da i sålle.
Da va en ronn stimmel enten a et gamske tynt bor som va dampa å böid ront, hel a en linnebork som fyst va lagt i ferg te han va hålkjörr å så böid ihob te en ronn stimmel ca 80cm i diameter.
Ovæden blei der spend et vådt

9

söusjinn som ulla va röyda av,
å når da va festa et gran blei
dd klemd fast me ei tregjörd som
nöiaktig paste på udsia a stim-
melen utå sjinne imellom.
Når dd torkte, blei da strant
som et trommesjinn. Så blei dd
lagt på en nyaskoren trestabbe,
å der blei sleien tvanvis med ör=
små hol i dd med ei rektig smal
holepiba. I sånt et såll blei mjö
le selld når det ikkje va fint nok.
Dei som ville ha da emnå finar
hadde hårsikkte sikte da i.
Men va der vann nok, sa möl di dd
på bekkjekvednan mest så fint
som da en nå kjöpe som siktemjöl
Då måtte en ha tette sekke å ha dei i,
sko der ikkje spilles. Derfor va dd
brug å sy ihop 2 barka söusjinn
te åta mjöl i. Ront om 1800 he
eg hört da va dd almindelige,
å så seint som 1875 he eg sett
at en möllar sto med kvedne-
kjista å öuste mjöl i ei hid.
Her på Lista he mi ön ei
gamal regla som nebne ove hid:
(ei hid)
„Sjera skrate, - bjödnen fraite",
„Salt i pose, - mjöl i hid,
„Slept 'an så en stor sjid.
„Imora bli dd godt ijen,

2 Mjölet – Sjå S. 8 å 9.
Da som blei ette i sålle kalde di såe
Da va skal a kodne å blei jett te
kreture. Når di bagte fladbrø, sotte
di a leiven på hella; da di sotte
a kakke di ou såe, a kreture fekkda
Når folk nå før bygdemölla te å
sigte kveide, så treffe da at noen
blanne sigta. ro fjöl å kveidekli
å bage kllibrø.
For 150–100 år sian va den daglige
maden på Lista fladbrø te moraus-
mad, fladbrø attete middaen,
fladbrø te ettemiddagsmad å
enten grød å mjelk kel fladbrø-
soll te kvellø.
Men da he forandre seg ma tia.
Te å bage fladbrø a ville di helst
ha mymalen mjöl
3 Te å bage stomp a tru eg folk helst
vil at mjöle ikkje ska vere mymalen.
4 Jou, på Lista tale mi om gron å
suvl. Mjölmad a gron smör, ost,
kjöd, flesk å viss ou fisk kallio suvl.
5 Heilt te omlag 1900 bakte mest kver
kåna i sin heim fladbrø te sin
familie. Men hadde ei mor mange
småbodu så ho ikkje fekk ti te å
bage så leigte ho bagstejenta
et vegas ti for å ha forsyning te
vinteren. Nöga sambaging he

og aller hört om aut enn derson der
va en fameli som ikkje hadde bakstu
hella så kunne di spör hos naboen
om å baje i deiras kjellar.
Jón der va noen enkelte svort flinke
bagstejente som bagte mögje for
fremmen frå 1900 å framöveste
1920 for i dei åran ville di unge
jentan ikkje lare å baje å heller
ikkje lare å spinne.
I den tia måtte mange leige bak-
stejenta når di ikkje kunne sjel.
Ja eg veit 4 söstre frå ein gar i
Herad som alle var i vegevis på
Lista å bagte haust ette haust.
6 Nå a da bare i få heim da bli bagt
fladbrö å lepse I öve hålleparten
a heiman på Lista he di elektrisk
Komfyr å i den bage di stamp
te huse. Noen bage a sammalt
kveidemjöl a eien avl. Noen kjö-
be mjöl å mange blanne rog-
mjöl sikta ma sammalen kveide-
mjöl. Så bage di fransk brö a
sikta kveidemjöl, kveidebrö å alle
slags fine kage te selskabsmad.
I kver vanlig kagebog stenne dei
opskriftan som bli brugt te ju=
lekage, sokkerbrö formkage å mang
ge slag, blötkage a mange slag
osv. Vaffelkage å pannekage
bruges mindre nå enn för

Opi heian å i udkantan a Lista a for en stor del både i Herad å Spind a der ennå folk – helst eldre folk, som bage 1 dags fladbrø hel 2 kver høust å i dei same husan a da kje så sjellan at di kage ei gryda jørepæ, fløse di varme, mele di på kjød-kvedna å bage di ud te kage (jørepæ-kage) som di steige på hella.
Dersom den som bage di ud kan bage brø, så treffe da at di a same deien tege noen få ebne som di knøc noge meir mjøl i å bage da ud te lepse. Dei bli ikkje skeigt te di bli hårt som fladbrø, men bare mjugsteigt, så di som kagan kan holle seg 3–4 dae.
Men på heile flade Lista å i Herad å Spind i nørheda a der da a kan dælsmienne å bagerie, der bage folk sjøl hel kjøbe frå bagaren all den daglige maden, meest rog siktebrø å fore nye tenne i 16–25års alderen, di fleske.
7 a 8 Ja for Dåi sian vilde folk helst ha ekko i hus „om der kom et menneske" Da kunne vere noen vaunkringle (3 for 5 øre) sokkertebakk (kveitebrø klagot å tørka) å vanlig siktebrø hel kveitekage hel serabskage.
Men hadde di kje slikt å der kom

Skemmen så steikte di pannekage
hel vaffelkage a kvidemjöl å söd mjölk
I pannekagan kaukeine et egg å
et gran sokker.
Sa hadde di goe jorepelkage som
nemd på sie 12, så sette de dei öü på
bare. —— Nabne som gjestvon å
glokage a utsjunt her.
I Fladbrö. Og her viest svar å på da jö
Men ska korte fortele. For 150-100 år sian va
fladbrö den daglige mad for bonen på Vista
Så fort jöreplan va i hus kommen å der
va tröskt, torka å malen havre, blei der
bagt op te vinteren Der di hadde kjellar
va tiast hella der, men i di fleste hus
låg ho smurt ner på sia a skorsteinen
i kjöktene. Fyst bagte di kverdagsbrö
a smajöreplan som fyst va reinvaska
å så „reinska" set öve ett for ett for om
der va matkkal hel ant ureint.
Så blei di malen på ei jorepelkvedn a tre
me skale på, å deien blei knödd
i ei stor malmgryda. Der blei knödd
havremjöl i te deien slapp henman
Så blei han bakt å steikt. Ei flink
bakstejenta könne bage 100-150 liver
fra kl 6-kl 7 kvell. Så når di hadde
nok a den slags brö, bagte di helst
I dag me bare mjölbrö-Havremjöl å vann.
Te slutt blei der bagt I da me karsteik
te lepse å ein da me finar fladbrö. Da va
a store jorepple, kogt å flöet a noge rog
mjöl å nose kvidemjöl men ikkje havremjöl

1328

På Lista he da allti vore sjikken at husbonsfolk å tenare å arbeisfolk å folkings folk, om der va nogen, he ede ma same bore å fatt den same maden både te kverdags å i høgtid.
Te ha te middaen tog di helst ette di tønnaste leivan å te sallbrø ette di tykkaste. Te jul å andre høgtie skø en ha a dd finaste brøe å då øu bløitte lepse a så øu om der kom frømmen.
10 uttjent her.
11 Leiv heite ebne frå da onne kjøvle på bagstebore bejønne å få lag som en leiv-leiven bli udbagt, leiven bli snudd på kjøvle å der bli lagt breimjøl onne leiven, å når hana udbagt, sette en fløien onne leiven, løpte han et gram op, rolle han på fløien, legge han på hella å rolle han fast ma fagerullen så han ikkje ska kruble så møje. Så bli leiven rødd ma røvippa å steigt ma steigfløien onne, å når leiven a farig steigt bli han lagt bort te di andre leivan pa setningen, a så a han leiv der han ligge te matmor hel ein annen tege han ner a setningen på løpte å brekke han i 4. Då a han ikkje lenger leiv. Då a han brø-fladbrø i brøkorga. Fladbrø bli aldrig bretta på Lista når da bli steigt. Bagetejenta stenne å bage heile daen.

Ingjenting ant heite leiv på Lista hel i nabosoknan. Ei brösjeva heite ei stompesjeva – ei kagesjeva o.s.b.

12 Lefse. Onne 9. s 13. he eg forteld noge om lefse. Dei som bli bakt for å jöimes te jistebomad bli bagt så tönne som tönt bró a fint mjöl å harsteigt som fladbrö. Di ligge i setning som fladbrö te di ska bruges. Så bli di boren ner på kjökkenbore heile, å dönka me vann, å når di bejönne å mjukne, bli kver lefsa lagt i 8 å så bli dei en he blöit lagt inn i et reint stort handkle hel en stor serviett. Der ska di ligge noen time, å så bli di klökt i 8 kver lefsa.

I gamle dae for 100 år sian då di bar klinte lefse å gomme te senning i likfor hel bröllaps, blei lefsan bagt te da just då, å dei lefsan blei ikke harsteigt. Så snart di va kalle, blei di klint. Snöre sko vere nykjinna Fyst bli hålleparten a lefsa klint jamt öve. Så bli ho lagt i 2. Den eine hålleparten a den hållmånen som nå ligge bar bli klint som för den hålle lefsa. Så bli lefsa lagt i 4. 
Så bli der snört et notså tykt lag snör langs yderkanten a lefse fjerdeparten mellom de 2 bueline jau Så langt inn frå yderkanten som et borknivsbla a langt

Så låg di klinte lepsan på de flade kiu-
fade i senning korga når ho blei borex
te bröllops-hel te likforgaren. Når kona
som hadde komme med senninga,
sko senne runt te smage, då skar
ho lepsa i 3 hel + stykkje frå spissen i
centrum a lepsa te kanten som di
prikka stregan syne.
Mi tale om harsteigte lepse som må bläi
desför di ska på bore, å om mjugeteik-
te lepse som bli bagt som jorepletkage
for å bruges innan 2-3 dae å om
veitle-lepse som öu a mjugsteigte,
men som ska klines å så heite
klinte lepse. Mellom fladbrö å har-
steigte lepse a der den forsjel at der
a finar mjöl i lepsan.
13. Bretting. Da å brette fladbrö hel
harsteigte lepse ke eg aller höyr-
tale om på Lista. Men mjugeteik
te lepse, når di ke bagt 2-3, a da
sjikken å brette i 4 for at di
ska ta mindre plass.
Om di hadde lepse med seg te mad
for ca 100 år sian når di reiste
på norlanne på Silleglöske, da
veideg ikkje.
På fladbrösekningen la di litt et
stort vaskegrydelog om kvellen når
baginga va klutt for at loge sko
ferge bröe ihop så leivan sko bli

meir flade så de ikkje log slig plass i setningen på loste. De sæme med karsteigde lepse.

14 Jar å surdei. I mi ongdomsti va der ingjen på Lista som bagte jorbrø heime te daglig mad. Enkelte hadde murt bagarbrø i kjellaren, men han blei sjellan hel eller brugt.

Men og he hört at når di sto på silkfiske på norlanne, sto di bage i ovnen å ha havring med seg. Da ei gong hey sett ei sors hav lisletkåna som bagte i ovnen. Der blei kogt ei stor gryda jorepple, dei blei flöst å malen på jorepplekvedna, å så blei der knödd i dei litegran sammalen rognjöl, å en klomp surdei så stor som en ½ liters bolle blei opläist i vann å knödd i da, å der sto da med et log öve da bele di elde op bagarovnen. Då han va mest varm nok, knodde ho sammalen rognjöl å sammalen havremjöl i deien te han blei har som fladbrödei, å så lagde ho da op te havringe, å så sette ho med en borkniv et snitt rom kver havring der linja x a. Så blei havringan sett inn i den reinsobte ovnen med ei bröspaa a bre å döra blei setta före a trekkholan lotta.

Om ei ti blei kavringan tiem uda
obnen, å så blei der lagt en sterk
trå inn i knivmerkjet runt heile
kavringen, å da ho dro te, skar trå
en kavringen i 2. Dei blei lagt på
skråkant på noen jednpla de å sett
inn i obnen igjen, å der sto di te
obnen va mest kall, å då va di gnall-
hare. En måtte bløide di i varm fø
konne ede di. Di va nokså deien inn
i, å så va di sure. Eg likte di ikkje
Far sa at sånte kavring hadde di
ma seg te niste på sillefiske
15 Frå hondreårsjipte he fleire bagt
stomp heime. Mange he kjøpt jø
på krambua i byen å noen he fått
en klomp sukdei hos en bagar
i byen å sa sian teie a en klatt
a deien a lagt den i ei skål onne
log hel i mjølbomma te neste
bageda.
16 Dei som kan bage, kan kjenne ma
bare å ta i deien om han a farig
Ja nå for tia bli her brugt stomp
for da meste „fint bró": bró a sikta
rogmjøl bakt i bageria i di fleste
hus på Lista, men noen bage
sjøl å mange a dei bruge kveide
mjøl, sammale, hel ma litegrau
tesetning a sikta rogmjøl å kan-
skje et gram havremjøl. Godt bró.

19.

folk vil helst ha bröe ferskt, men
dei som bage sjøl, vente heller ted a
minat ein da gammalt, for di tru
de då a lettar å fordöie.
17. Telektrisk Komfyr steige bröa sam
male kveide pa time å finbröa
sigta rogmjøl på ca. Grovbröa bare
grovt rogmjøl hevt ma surdei må
vel ha. time

18 Nei
19 Far min hadde bagarobn i kjellaren
1.5m jub å 1.2m brei ca 80cm högöve
midden ma ei dör mittframme
å et trekkhol på kver sia a döra
nokså högt oppe. Obnen blei aller
brugt.
20 Ingen spurte om å bruge obnen
21 Den obnen eg såg blei eld, den blei
eld ma nokså grov risve.
22 gloraga Kislime lime av porelyng
Slige redskab blei obnen gjort rein ma
Veit ikkje svar på dei andre sporsmål
23 Der forkte di Havringan
24 Eg he hört folk he steigt grydekaga
i ei malmgryda ma lag a jedn å
glodne laft på da
25 Da veid eg ingjenting om
26 Eg tru bagaran i byen kaga vann=
krengle förr di blei steigt.

27. Ukjent. Ein bröboks a fortena jednbleck
Der kan da ligge 4-6 dae. Boksen stenne på ei hylla i spisskammerse.
Fladbröe i musetett skåp på lopte.
Der kan dee stå åre ronk.
29 å 30 Bruges ikkje her

31. Ja, treffe du i ei dråg ti at der ikkje a ti te å bage, så kan en röre ut gran natron i sur mjelk å ha mjöl i de te da bli passelig tykt å så steige da som pannekage på ei passelig varm hella.
En kan öu röre ihop mjelk å mjöl å steige da i vaffeljednе, men da a kje så fort som dei helle-pannekagan.
Slige kage blei sjellan meir hel / dag gamle.
32 Ukjent
33. Vaffelkage, pannekage, gorokage, Monke, å så fattigmenne å smultringe som blei kogt i feit.

34 Bork te mad he eg bare hört mi gamle bestemor förtele om då eg va båtu heime. Ho va fodd 1796, å kunne minnest åran före 1814.
Såg ho at mi bodn la ifrå okkе et stykkje mad, så sa ho: Legg da vent på bore! Far vent med maden!

Jn. 253. 17/4 22

Stokke om Farsund 17/4.-11

Til Institutet for Sammenlignende Kulturforskning

Oslo

Med dette takkar eg for dei 393-kronor eg idag har tekke innot som postfilvising for arbeidet med manuskript om gardsanefunn og gravne-samfunn i Lista, Hidad og Spind herad i Vest-Agder.

I grunnen har eg ikkje tid til slikt, men eg har og hug til å gjera mitt til at gamalt som snart gjeng i grav med oss gamle kan verte samla og gøymt onedan det ennå er råd å få det gjort. —

Når De for svar på spørsjelista Dan baking kjem der eit tillegg til sp. 1 om Korn og Kvern.

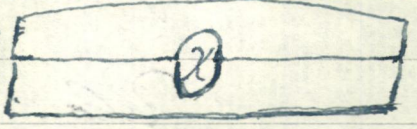
Eg har no i 26 år samla til eit museum for Lista. Der har eg funne saman

I dei gamle steinkrusane med underlag

II Yvergang til Kvern (Stolleg flatt og rundsteinn slette Stein, ein yverstein og ein understein av vanleg steinslag frå bygda)

For å halde dei på plass under malinga er der – truleg på same vis som i skaftholl øksar – bora eit hol umlag 3–4 cm djupt og 3–4 cm i diameter i kvar av steinane, frå den sida på kvar stein som skal ligga innot kverandre

1328

Dersom ein yversteiv og ein unnersteiv vart lagd rett saman og så brekkt av på midten vilde profilen sjå ut slik 
I holet X tenkjer eg meg til at der her lege ein hovleg stromnesstein som her er nógdi av attmed sjøen på Lista. Det skulde då vera lit å halde yversteinen på plass når han vart sviva med hendene. For å få korn ům under yversteinen laut han då lyftas på kant så mykje at kornet kunde kastas inni ovnet. Desse kornsteinar vart funnen i Jørda på ein gard som heiter Fredtad, det er lett attmed ein bekk der det til korntrygda korn var 7 bekkjekvernar som mol leigemalling for folk med årgangsvatn frå det store Hallandsvatnet.

Så har eg fleire innretningar "laga av kvednestein".

No i påske var dotter mi, Anna Grostøl, heime og hadde med seg sitt foto-app., og eg fekk henne til å ta nokre fotos av desse her nemnde steinar.

Eg har og skrive meir om det i eit tillegg som kjem saman med svaret på 4 når dei nemnde fotos vert ferdige.

Eg sende svar på spørjelista 3, men har ikje høyrt at det er komi fram.

1328

Vyrdsamt Andres Grostøl

Stor halvsliten
malestein som
må veie 9 kg.

Handmalestein.

Malestein
Stykkje av ein
flatsliten
unnerstein.

Hand-
male-
stein.

Foto 1 a. Flatsliten malestein avbrekkt unnerstein
2 handmalesteinar, små og den store halv-
slitne på kant. Foto Anna Grostøl.

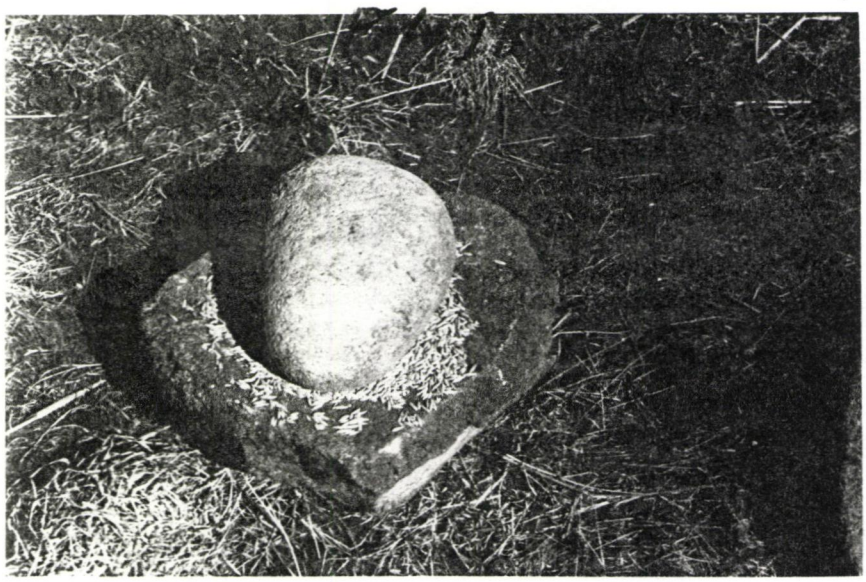


Foto 2 b. Knigekvedn med havre unner.
Foto Anna Grostøl.

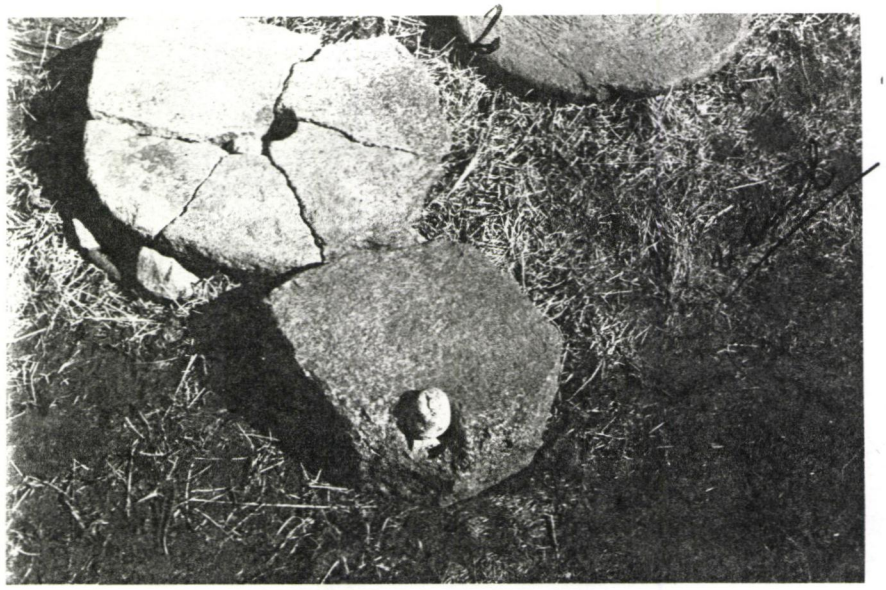


Foto 2. Unnesteinen æ kløyvte i 6 stykkje - 1 er vekk. Øvesteinen er bare det største stykkje her. I beggje er hol men ikkje igjenom, bare ca 4 cm ner. Materialet: Stein frå Lista.

Stykkje av ei kvedn-yvergong millom hand-knigekvedn å innekvedn. Lista Museum har og nokre heile av den slagen. Foto: Anna Grostøl.

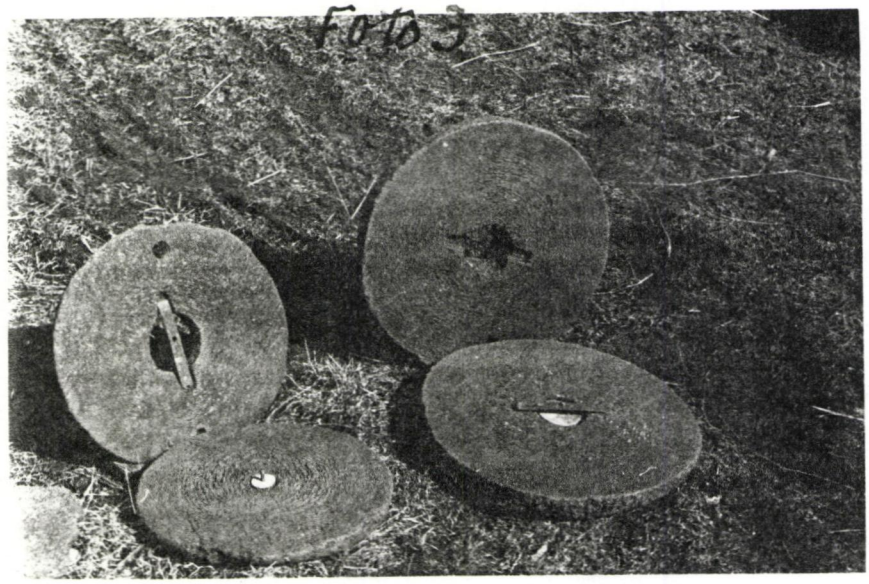


Foto 3. 2 innekvedne. Tehøire Lista Museum.
Foto: Anna Grostøl.

Foto 4 a.

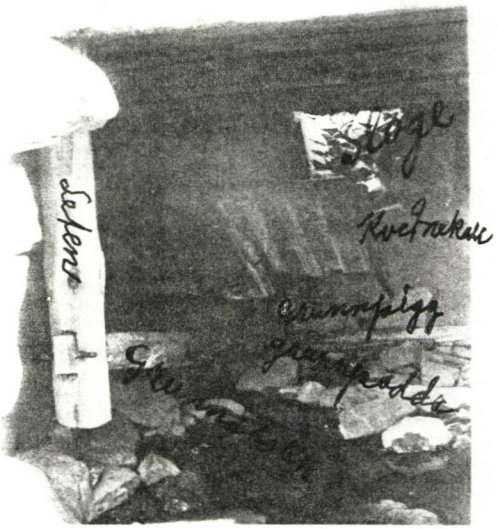


Foto 4 a.

På den andre sia æ et uklårt billede a romme onne golve i et kvednehus når vanne æ sleien a. En kan sjå ei lida lysing i nerkanten a slogje der vanne ska komme ner på kallen.

Leten ser ein igjen i kvednehuse.

Leten
Sloge
Kvednekall
Grunnpigg
Grunnpadda
Grunnstokk

Foto 4 b.

Mjølkjista

Leten

kagvollen

ænna

ue på kvedna
vedna
nnesteinen

jølsekkjen