

KULTURMINNEPLAN for Frosta kommune

DEL 2

Arbeidslivets kulturminner



Oversikt over registrerte kulturminner :

ARKIV	NAVN PÅ KULTURMINNET	Gårds/Bruksnummer	SIDETALL
7.2.1.1	Potetkokeriet	73/6 Viken østre	
7.2.1.2	Jordkjeller Galtvik	96/1 Galtvik	
	Frå grev til grimme – noe om potethistorien		
7.2.3.1	Bardunen ved Reitan	6/2 Reitan	
7.2.3.2	Fossbakken Snekkerverksted	6/7 Fossbakken	
7.2.3.3	Fesetdammen	6/1 Feset	
7.2.3.4	Kraftstasjonen ved Feset	6/1 Feset	
7.2.3.5	Elvrum mølle	6/3 Elvrum	
7.2.3.6	Demning Fosshem øvre	6/3 Fossem øvre	
7.2.3.7	Stavsetsaga turbin	4/8 Fossem nedre	
7.2.3.8	Pitprops	5/1 Staur	
7.2.6.1	Hus i Lillegjerdet (revet 2020)	53/4 Lillegjerdet	
7.2.6.2	Sagbruk i Lillegjerdet	53/4 Lillegjerdet	
7.2.6.3	Tørkehus ved Skogtrø	52/2 Skogtrø	
7.2.6.4	Sagbruket på Berg (Bæri)	42/1 Berg	

7.2.6.5	Bjarne Juberg trykkeri	75/6 Heimly	
7.2.6.6	Frosta Meieri	75/8 Dyrstad østre	
7.2.6.7	Kverndam i Vikaelva	71/2 Viken midtre	
7.2.6.8	Kalkovnen i Ådalen	35/1 Riset	
7.2.6.9	Fabrikken uti Kleva	104/2 Kleiva	

Her kan du lese mer om arbeidslivets kulturminner :

FORFATTER	TITTEL	KILDE
Berg, Nils	Potetkokeriet på Frosta	Frosta før og no 2013
Hopmo, Janne	Hva var drivkraften ?	Frosta før og no 2019
Juberg, Bjørn Olav	Lensmannen i Frosta	Frosta før og no 2018
Karlsen, Finn	Bygdemaler Ola Garlaus	Frosta før og no 2013
Kjønstad, Leif	Klokkehistorie og klokkene på Frosta	Årbok 1992
Kjønstad, Leif	Klokkemakeren Ole Larsen Kleiven	Årbok 1992
Kjørsvik, Asmund	Frosta – Trondheims kjøkkenhage	Frosta før og no 2013
Langås, Arne	Frostingene og fargeriet på Elvheim i Åsen	Frosta før og no 2014
Lindgaard, Roar	Litt mer om landhandlere på Frosta	Frosta før og no 2019
Lutdal, Trude Mari Hellan	Landhandlere på Frosta	Frosta før og no 2019
Madsen, Signe Austvik	Historien om smedene på Neset fra 1885 til 1972	Frosta før og no 2013
Madsen, Signe Austvik	Sydamen	Frosta før og no 2013
Nilssen, Amund	Frosta Vassverk 50 år	Frosta før og no 2019
Ohlen, Peder	Brenning av kalkstein i Ådalen på Frosta	Frosta før og no 2018
Ohlen, Peder	Langs Staurselva	Frosta før og no 2015
Ohlen, Peder	Per Viktor Mostad	Frosta før og no 2019
Risan, Kristian	Litt tå kvart	Frosta før og no 2017
Stavseth, Ola	Frosta – fra fiskeri til jordbruk	Frosta før og no 2013
Stavseth, Ola	Fånes Maskinlag	Frosta før og no 2013
Stavseth, Ola	Gårdssagene i Frosta	Frosta før og no 2017
Stavseth, Ola	Kornharpe fra Yttjer-Stavset på Frosta	Frosta før og no 2012
Stavseth, Ola	Slipestein – kvessing av redskaper og verktøy	Frosta før og no 2014
Stavseth, Ola	Tørking av korn	Frosta før og no 2015
Wollan, Erling	En innvandrer fra Sør-Amerika	Årbok 1992
Østerlie, Liv Inger Reitan	Frostastolen	Frosta før og no 2013
Østerlie, Liv Inger	Sjalusi	Frosta før og no 2019
Østerlie, Liv Inger	Syskrinet	Frosta før og no 2018



Potetkokeriet



Foto: Kristian Risan

Kokte poteter har betydelig bedre verdi som grisefor enn rå poteter. I mange år ble det kokt poteter ved Vågen kai der stim fra D/S «Frosta» ble brukt. I 1956 kjøpte Bøndenes Salgslag tomt til eget potetkokeri fra Viken Østre. Her ble det satt opp hus med fyrkjel/stimkjel og kontor, samt to utendørs koketromler med hydraulikkutstyr og nødvendig røropplegg. Drifta var i gang høsten 1956.

1994 var det siste året potetkokeriet på Frosta var i drift.

Lesetips:

«Frosta – før og no. Årbok for 2013» - side 114: Potetkokeriet på Frosta

Gn. 73, bn. 6: Potetkokeriet





FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Jordkjeller Galtvik



Foto: Olav Galtvik 2018



Jordkjelleren bygd i 1948 slik at det gikk å kjøre inn i huset på oversida, tippe poteten fra vogna og ned i kjelleren eller selve lageret. I seinere tid er døra fra selve kjelleren eller potetlageret utvidet slik at det går greit å kjøre med truck og kasser. Potetkjelleren er fortsatt i bruk.



Gn. 96, bn. 1: Galtvik

November 2018 – Olav Galtvik, Bjørn Olav Juberg

FRÅ GREV TIL GRIMME



Et lite hefte om potet og potetdyrking gjennom tidene.



LITT OM POTETEN HER PÅ FROSTA



«Aa Poteten er en makeløs Frugt, den står i Tørke, den står i Væte, men vokser. Den trodser Veiret og og taaler meget, faar den litt pen behandling av Mennesket lønner den femfoldig igjen. Se, Poteten har ikke Druens Blod, men den har Kastanjens Kjøtt, den kan stekes eller kokes og brukes til alt. En Mand kan være brødløs, har han potet saa er han ikke matløs».

Fra Markens grøde av Knut Hamsun

	Poteten (<i>Solanum tuberosum</i>) har sin opprinnelse i Andesfjellene i Sør-Amerika og dyrkes som kulturplante der, poteten var en viltvoksende plante, inkafolket og aztekerne var tidlige potetdyrkere og har foredlet poteter i 3000 år
1500	Poteten kommer til Europa med spanske erobrere, dyrkes først på Kanariøyene, europeerne er meget skeptiske til denne nye planten og betrakter den i lang tid som en raritet, tull og jåleri
Ca 1700	Mange uår i Europa førte til matmangel, og poteten ble etter hvert vurdert som nyttig !
Ca 1740	De første potetene kom til Norge og Aurland i Sogn, folk var skeptiske og mente at potetdyrking var å misbruke « <i>de dyrebare jordflekker</i> »
1757	Potet nevnes første gang i et norsk dokument – tollskriver Niels Aaholm på Tromøya ved Arendal skriver i et dagboksnotat «... <i>observeret Potatoes at opkomme...</i> »
1774	Gerhard Schøning besøker Frosta og skriver «En reise gjennom Frosten» Gerhard Schøning oppfordrer til potetdyrking – «bygda vil egne seg utmerket til potet på grunn av sandjorda»
1793	Prest Peder Kristofer Krog tiltrer som prest i Frosta prestegjeld (1793-1808), ivrer for potetdyrking, prestene på denne tida var ofte også interesserte i praktiske ting, Krog hadde stor interesse for jordbruket, fikk premier for godt jordbruksstell, og Frosta fikk sin «potetprest»
Først på 1800	Nødsår og matmangel fører til potetdyrking på mange gårder
1809	308 ½ tønner potet tatt opp, 1 tønne er 139 liter og utgjør ca 100 kg potet
1810	Ca 1000 tønner poteter tatt opp, Tautra og Logtun mest med 12 tønner, prestegården 5 tønner, de fleste andre nok til eget bruk
	Vinteren 1810 var hard, og potet var nødvendig som næringstilskudd
	Potetene ble ofte oppbevart tørt og mørkt i egne jordkjellere, husene sto oftest rett på berget, i starten bel de vaska før lagring, men erfaringer viste at det ikke var så lurt for kvaliteten
Først på 1800	Frosta anses som ei typisk potetbygd og blir for første gang omtalt som det også,

1812-1814	Nødsår og akutt matmangel, import av korn var blokkert, de som hadde potet verken sultet eller led nød, og det ble starten på potetproduksjon her i landet
1835	Potetproduksjon på 12865 tønner
1838	Den første utgaven av matrikkelen for Frosta utarbeides (matrikkel = register)
1840	1500 tønner settepoteter, produksjon på 15895 tønner
	Generell tillatelse til å brenne potetbrennevin, tiltak for å øke potetproduksjonen ! Hadde virkning som bigeskjeft også på Frosta !
	Potetåkrene ble gjødslet med tang, treårig vekselbruk mellom potet, havre og et år med brakk åker var vanlig
	Sild og kokte poteter var en mye brukt matrett, med poteten kom også nye matretter som «kløbb og klæppsup», potet viktig C-vitaminkilde – hindre skjorbuk
1845	Generelt forbud om brennevinsbrenning på gårdene, potetproduksjon på 17865 tønner

I 1845 skrev Hans Kråklund brev til Frostens Sogneselskab og forteller at det ikke står særlig bra til ...

Frostens lave beliggenhed og den Omstendighed, at Distriktet omgives paa 3 Sider av Søen, der igjen bevirker en mildere Temperatur, gjør at Sneen gaar meget før af og et tidligere Foraar indtræder der, end i Fogderiets øvrige Distrikter. Jorden er som Følge heraf paa Frosten ualmindelig færdig til Stædens Modtagelse, og en tidligere Indhøstning er også deraf en Følge. Denne fordelaktige Omstendighed benytte Jordbrugerne paa Frosten ved en tidligere end almindelig Utsæd af Poteter, der igjen bevirker, at Frostingene ere de første som briinger Nypoteter til Torvs i Throndhjem, hvor en hurtig og særdeles fordelaktig Afsetning haves med Udsalg i Smaat. Senere udover Høsten afsættes større Partier Poteter dels i Throndhjem og delt til Brænderiene i Størdalen og Inderøen samt til omreisende Opkjøbere. Da Jordbunden paa Frosten er fortrinlig skikket til Potetavl drives denne i en forholdsvis større Skala end i Fogderiet øvrige Distrikter, og kan der for Tinglægets vedkommende anslaaes Aar om andet til Cirka 20.000 Tdr. (Frostaboka IV, side 226)

1846	Frosta Sparebank ser dagens lys
1850	Potetproduksjon – 18000 tønner
Ca 1850	De første potetsekkene blir rodd til Trondheim, etter tradisjonen var enka i Galtvik Maren Arnt-Petersdatter (1793-1878) en av de første som organiserte levering av varer til by'n, hun hadde 9 barn, jentene tok opp potetene, og sønnene rodde, Maren kjøpte Galtvik og fikk kongelig skjøte på gården i 1847, i 1864 ble det produsert 280 tønner poteter på gården
1863	Frosta Landbrukslag stiftes
1864	Potetavling på 24.035 tønner, produksjonen stabiliseres på dette nivået noen år
1881	Frostens Landmandssamlag stiftes
1898	Frosta Dampskibsselskap stiftes
Mot 1900	Stadig nydyrking og mer areal blir tatt i bruk til potetdyrking
Rett etter 1900	Begrepet Frosta som Trondheims kjøkkenhage oppstår og omfatter grønnsaker i tillegg til potet, Frosta betegnes allerede nå som ei grønn bygd !
1907	Jordbrukstellinga angir et dyrkingsareal på 2425 dekar for potet av totalt 9602 dekar
1908	Opprettelse av Frosta Bygdemuseum
1915	Avduking av den store minnebautaen over Frostatinget på Tinghaugen, bautasteinen er satt opp oppe på en naturlig bergknatt med jordkjeller – ikke usannsynlig et gammelt lager for potet ☺
1916	Forbud mot brennevinsproduksjon vedtatt av Stortinget
1918	Åkerareal for potet – 2814 dekar, totalt – 10942 åker, (korn, poteter, grønnsaker)
Rundt 1920	Mye nydyrking og gode statlige intensiver med dekning av 1/3 av utgiftene
1929	Åkerareal for potet – 3145 dekar, totalt – 11126

1930	Hagebruksutstilling i Nidaros fører til følgende omtale i Frostingen etterpå : « Vaare frukt- og grønnsakdyrkere var møtt i flokk og fylgje, og dette førte til medaljeregn». 12 utstillere ble premiært med medalje og 8 fikk hederlig omtale, inga bygd hadde flere utstillere, fikk flere medaljer eller var bedre – ikke da, ikke nå!
1939	Åkerareal for potet – 2920 dekar, totalt – 10198
1949	Åkerareal for potet – 2929 dekar, totalt – 9356, den første traktoren kommer til Frosta, en Gråtass eid av Guldberget Maskinlag
1959	Åkerareal for potet – 3742 dekar
1969	Åkerareal for potet – 5381 dekar
1971	Frosta Vassverk etableres, Frosta sitt mangfold av vekster vatnes fremdeles med drikkevatt ! et godt utbygd vatningsanlegg viktig for næringa
1979	Moloen til Tautra åpnes, det totale landbruksområdet i Frosta er «blitt samla»
1979	Åkerareal for potet – 7227 dekar
1982	Stor utbygging av Gartnerhallen sitt anlegg på Mostad, tilrettelagt for at produsentene sjøl kunne sortere og pakke produktene sine
1986	Etter Tsjernobyl-ulykken ble Frosta hardt rammet av radioaktiv nedbør og bequerell ble et nytt og skremmende begrep, det ble innført salgsforbud for alle grønnsaker i en avgrensa periode, det sies at ikke engang banan blir kjøpt på Frostabutikker....
1991	Produsentpakkeriet Frosta SA ble stiftet
1992	Totalt jordbruksareal på ca 23000 dekar, potet utgjør ca 30 %
1993	Utbrudd av hvit potetål/potetcystenematode, starter en innovativ prosess med nye vekster og behov for endra driftsformer, et av svært få eksempler på at en plantesykdom snus til noe positivt
Slutten av 1900	Spedte forsøk på å videreføre poteten på ulike måter, blant anna flere potetkokerier og Frosta Konserves som leverte kokte, hermetiserte poteter for storhushold
2007	Opprettelse av Produsentpakkeriet Trøndelag, lokalisert til Frosta
2008	FN markerer Det internasjonale potetåret 2008 som feires over hele landet – også på Frosta ! Stor «potetmarkering» i forbindelse med Frostada'n. Akevittseminar, potetoptaking, og Gerd Viken kåres som Frostamester i potetskrelling, premieres med Den gylne potetskreller og går videre til NM !
2015	Perlepoteten presenteres – og blir en suksess, det som tidligere ble benevnt som «grispotet» på grunn av størrelsen, markedsføres som en delikatess og Norges svar på den eksklusive amandinepoteten, får spesialitetsmerke fra Matmerk i 2016
2016	Frosta – historisk, frisk og frodig, Grønt mangfold – jfr oversikt fra Frostingen, 07.07 der det listes opp rundt 60 ulike vekstkulturer på friland her på Frosta, Dagens potetareal utgjør cirka 4000 dekar, potet og grønnsaker vokser på rundt 35 % av jordbruksarealet i kommunen, beste stand på trøndersk Matfestival

DEN FROSTENSKE BONDE

Den Frostenske Bonde ere i Almindelighed skikkelige, civiliserte, reenfærdige og gode Husholdere, samt sparsommelige i Mad og Drikke.

Bøndernes Huuse ere gemeenlig smuk byggede og indredede.

Man begynder nu paa Frosten, ligesom paa andre Steder, at bruge Plove med velte-Fjæle, ei af Træe, men af Jærn, som vare længer. Og meget lætte Arbeidet; sær i Muld-, Leer-, og Sand-Jord.

Gerhard Schøning – En reise gjennom Frosten i 1774



Poteten, poteten som vi grov opp i fjor
Den legger vi i jord igjen, fordi den skal bli stor igjen
Poteten, poteten som vi grov opp i fjor

Poteten, poteten blir både far og mor.
Snart henger tretten søte små potetbarn etter hver sin tråd.
Poteten, poteten blir både far og mor.

Poteten, poteten får blomster mens den gror.
Så kommer de fra gårdene og drar den etter hårene.
Poteten, poteten får blomster mens den gror.

Poteten, poteten skal havne på Vårt bord.
Og hvis du vil bli stor og frisk, så spiser du til kjøtt og fisk –
Poteten, poteten – det synger vi i kor !

Inger Hagerup - Poteten

POTETOPPTAKING – FRA GREV TIL GRIMME



Paa Frostatinget sin samlingsstad
ein bauta reiser me byrg' og glad'
ein bauta just paa den stad dei bygde
vaart land med log og seg fridom trygde.

Et av versene i dikt skrevet av Oskar Brostrøm til avdukinga av minnebautaen, 11. juli 1915



SAGT OM POTETEN

SLIK EIN POTET TRENG JORDA,
TRENG ORDA EIN POET.



POTETEN

En treng ikke være en stor poet for å skrive et dikt om en vanlig potet.

Litt hederlig omtale det bør den få, den brukes jo både av store og små.

Tidlig på våren så graves den ned, og der får den ligge i ro og i fred,
til den om høsten igjen graves frem, da er det blitt mange flere av dem.

Vi har Pink og Beate, Astrix og Troll, Folva, Sava, Liva og Grom.

Ottar, Pernasia og Pimpernell, og sikkert mange flere av dem.

Poteten er god og kan brukes til alt, kan kokes og stekes, men krever litt salt.

Den kan stappes og moses til hverdag og fest, og med kokte poteter er middagen best.

Hvis vi går tilbake til gamle dager, da var det helst simpelt med potetkaker.
Men det har forandret seg - slik at i dag, er potetkake festmat i alle slags lag.

Poteten er søt og gir fin fin Glykose, og den gir oss også potetsmel i pose.

Den har og til de edleste dråpene blitt, og gir oss den fineste sort akevitt.

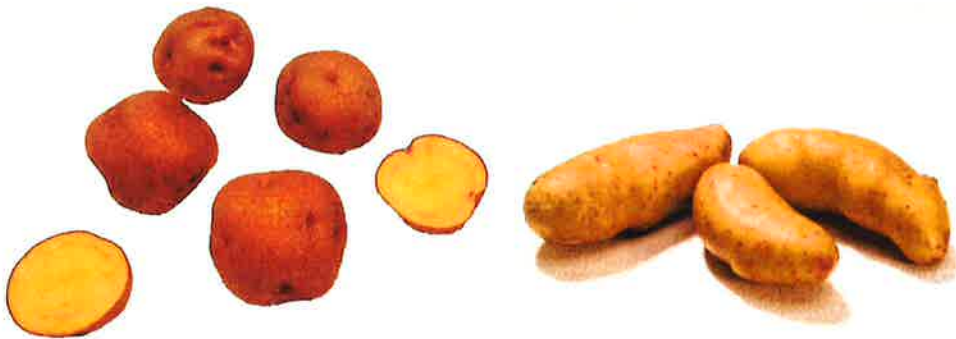
Poteten den brukes til lefse og kompe, og alle har sikkert spist pølse med lompe.

De unge vil ha den som chips og pommes frites, men Cola og chips er mer tvilsom meny.

Det er ment som et dikt til potetens pris, jeg foretrekker den fremfor pasta og ris.

Kan hende du syns jeg er gammeldags, når jeg spiser poteter til oppdrettslaks.

Fra boken «Rim og stubber om koner og gubber» av Joleiv Ellingsen



POTET, POTETSORTER OG FROSTA I 2016



Bildet viser noen eldre potetsorter

Gjennom Frosta sin mangeårige potethistorie har det naturlig nok vært mange ulike potetsorter. Det skjer en stadig utvikling og forskning på dette området for å finne potetsorter som på best mulig måte er tilpassa både lokalt klima, vekstvilkår og etterspørsel. Det gjelder å oppnå både best mulig kvalitet og lønnsomhet. Etter hvert er det kommet både norske potetsorter og sorter med utenlandsk opprinnelse på markedet.

I følge Norsk Landbruksrådgiving viser denne oversikten potetsorter og status i 2016 :

TIDLIGE SORTER	HALVTIDLIGE SORTER	HALVSEINE OG SEINE SORTER
Solist	Liva (til chips)	Asterix
Rutt	Laila (i liten målestokk)	Saturna
Arielle	Troll (litt)	Lady Claire
Juno		Beate
Berber		Mandel
		Pimpernell
		Folva
		Fontane
		Erika
		Cerisa

Kilder : Jon Olav Forbord – Norsk Landbruksforvaltning, Kari Skagen Aas – Frosta kommune

De vanligste sortene i dag er : Solist, Rutt, Arielle, Asterix, Saturna, Lady Claire, Beate og Mandel

Litt mer om noen av de mest vanlige sortene her på Frosta :

SOLIST :



Solist er en fin kilde til både kostfiber, vitamin C og kalium. Spis gjerne skallet, det er der mesteparten av fibrene er. Solist er en forholdsvis ny potetsort i Norge, og kan både saltkokes og ovnstekes.

Denne gule poteten høstes tidlig, og selges i juni og juli måned. Solist har et tynt, gult skall og kan gjerne spises med skallet på. Det finnes både store og små varianter av denne kokefaste poteten. De små er fine å ha i salater, mens de store egner seg godt til koking.

BEATE :



Beate har i flere tiår vært den mest brukte potetsorten her i landet, men nå har andre sorter

begynt å ta over markedet. Beate er en norsk sort som ble foredlet fram ved Norges Landbrukshøgskole, og har vært dyrket siden slutten av 60-tallet.

Beate egner seg til mange slags bruk, og den koker ikke i stykker. Den regnes for å være en matpotet av middels god kvalitet. Knollene er langovale, noe flattrykte med grunne øyne. Skallfargen er rød og kjøttfargen er hvit. Grohull og groanlegg har sterkere farge enn resten av knollen. Beate er en halvsein potetsort.

ARIELLE :

Arielle har nederlandsk opprinnelse og er en tidlig konsumsort som gir bra avling. Knollene er ovale, skallet er gult og kjøttfargen er lys gul.



RUTT :



Rutt er en norsk sort, foredlet fram ved Institutt for plantekultur, NLH og sendt ut i 1982. Rutt er en matpotet av god kvalitet, med over middels tørrstoffinnhold for en tidlig sort. Noe svak mot mørkfarging. Knollene er rundovale til ovale knoller med middels dype grohull. Lys rød skallfarge og gul kjøttfarge. Store knoller med svært pen form/utseende. Sorten er tidlig og gir gode avlinger.

MANDELPOTET :



Mandelpotet er en gammel landsort som er kjent siden 1800-tallet. Synonyme navn

er Langpotet og Krokeple. Sorten dyrkes kommersielt ennå og er en populær matpotet med svært god kvalitet. Den dyrkes særlig i nordre Østerdalen og Gudbrandsdalen som en spesiell kvalitetspotet. Mandelpotet dyrket i Oppdal selges med beskyttet geografisk betegnelse - Fjellmandel fra Oppdal.

Knollene er små og meget langstrakte, noe flattrykt og gjerne noe krokete. Skallet er hvitt med grunne øyne og kjøttet er gult. Mandelpotet er en halvsein sort som gir liten avling.

LADY CLAIRE :

Lady Claire stammer fra Nederland og er en halvsein spesialsort til chips (godkjent 2005). Den har hvite, rundovale knoller med middels dype grohull. Kjøttfarge er lys gul. Chipskvaliteten er stabil og god.



ASTERIX :



Asterix er en potetsort som kommer fra Nederland og ble godkjent i Norge i 1998. Asterix regnes som en halvsen potetsort, og den er lagringssterk. Poteten er oval med rødfarget skall. Poteten har en fast konsistens, og eger seg til koking, pommes frites og bakt potet.

SATURNA :

Saturna er den dominerende sorten brukt til chips i Norge. Den ble godkjent i 1973 og er en nederlandsk potetsort. Knollene er rundovale og hvite i skallet. Sorten har dype grohull og lys gul kjøttfarge. Den er melen.



PERLEPOTETEN :



FRA GREV TIL GRIMME

Åpen aktivitetsdag på Tinghauegn, 14. august 2016

Et samarbeid mellom Frostatingsprosjektet og Frosta Bygdemuseum.

Rundt 100 besøkende fikk en variert dag med foredrag om potetens historie, utstilling av utstyr til potetopptaking gjennom tidene, potetquiz, kaffe og potetkak'.



Dagfinn Sørheim ønsker velkommen



Jon Olav Forbord forteller om potetens historie



Ola Alstad med en Faun1500 fra 1962



Lars Eilif Flægstad med en Juko potetsetter

TRØNDERSK MATFESTIVAL – august, 2016



Trøndersk matfestival 2016 ga honnør til både potetdyrkere og andre produsenter og foredlere av mat og drikke fra Frosta – Matfestivalens beste stand ☺ Ti produsenter fra Frosta samarbeidet og profilerte seg sammen i Frostateltet !

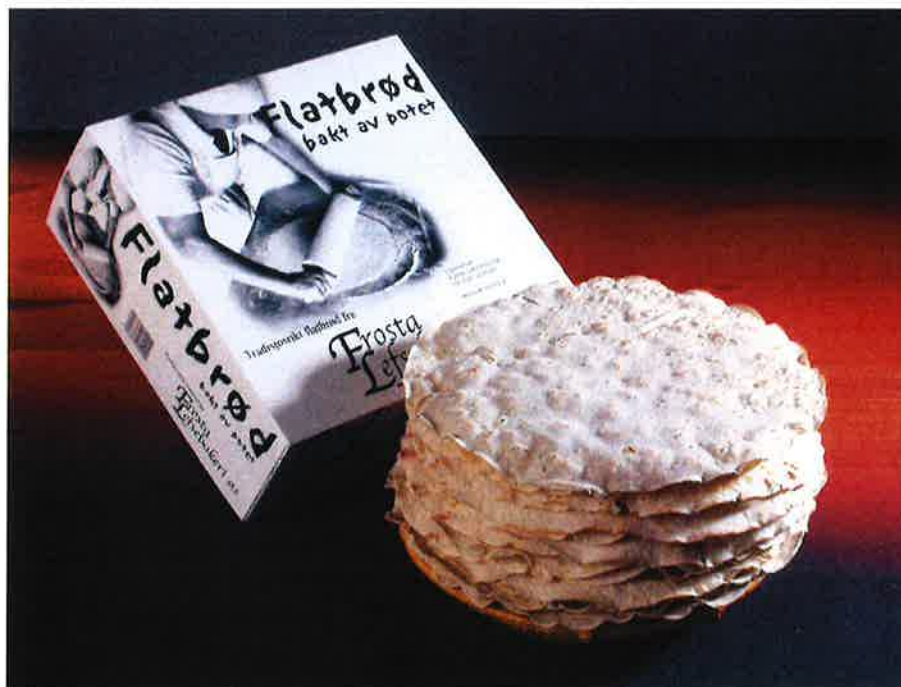
Poteter, grønnsaker, kjøtt, krydderurter, øl, bakervarer, spekemat, pesto, korn, tomat, bær, syltetøy, geleer, grønnsakkasser, sukkererter, smaksprøver, skryt, marmelader, blide ansikter, saft, grillmat.....



"Juryen ble rørt da vi stod utenfor standen og så de flotte skiltene til hver og en av de 10 utstillerne. Helhetsinntrykket var rett og slett flott. Da vi kom inn, opplevde vi flott framsnaking av hverandre, og smilende og blide selgere. Dyktige og engasjerte selgere og fantastisk bugnende boder! Og prikken over i-en var at vi fikk servert knasende sprø sukkererter av en blid gutt der det stod "Det gror gull i god jord" – og det er det ingen tvil om.

Standen er historisk, frisk og frodig – levde opp til sitt slagord. 10 utstillere som samarbeider om felles stand. De har skapt en helhet, men likevel beholder hver utstiller sin egenart. Bruker varene til estetisk nytelse, gode lukter og smaksprøver for øye og gane. Utstillerne samarbeider og framsnakker hverandre. Lyst og trivelig telt. Skilt og bekledning sammen med varene skapte god stemning og handlelyst. Gratulerer og lykke til videre!" (Fra-Oi!)

POTETEN – og noen av potetens venner - I DAG



Ivar Aasen hadde følgende definisjon på lefse: «En lefse er et slags fint og mygt fladbrød, som kan bestryges med smør og bøies sammen.»

I Norge har man bakt lefser i «eldhusene» helt siden år 1000. Bakstekonene satt gjerne tre og tre sammen og bakte i stabler for flere familier samtidig. Det var ikke før i forrige århundre at man begynte å blande i poteter, egentlig var det for å tøye melet litt lenger.

EN POTET ER IKKE BARE EN POTET.....



Samme hva du heter, spiser du poteter,
og nå kan du bukke ryggen din og plukke.

Vi skal være flinke, siden skal vi vinke

Nå har vi poteter hele året rundt !

Alf Prøysen – Året rundt

POTETEN HAR OGSÅ INSPIRERT KUNSTNERE



Potetspiserne – Vincent van Gogh

«**Potetspiserne**» (nederlandsk: *De Aardappeleters*) er et maleri av den nederlandske maleren Vincent van Gogh, som han malte i 1885 i Nuenen, Nederland, og som i dag befinner seg i Van Gogh-museet i Amsterdam.

Van Gogh ønsket å fremstille vanlige småbrukere uten å forskjønne, og valgte seg bevisst grove og uskjønne modeller. I et brev skrev han: «Jeg har virkelig ønsket å lage det slik at folk forstår at disse menneskene, som spiser sine poteter i lyset fra den lille lampen sin, har dyrket jorden selv med de samme hendene de nå spiser med, og dermed handler det om hardt arbeid, at de dermed ærlig har tjent maten sin. Jeg ønsket å vise en helt annen måte å leve på enn vår – vi siviliserte mennesker. Så jeg ønsker definitivt ikke at alle bare skal beundre det eller akseptere det uten å forstå hvorfor.»

En kuriositet er det at Vincent van Gogh også har fått sin egen potetsort

Van Gogh er en nederlandsk sort som egner seg til vanlig konsum og skrelling (godkjent 2009). Knollene er ovale og hvite, og kjøttfargen er lys gul. Sorten er middels melen.



En god potetsesong er helt avhengig av gode settepoteter. I Vømmølmusikken har Hans Rotmo skildra det på sin egen humoristiske måte :

Der kjem han gammel-Jo med gammelmerra
og med gammelkjerra gjennom gammeldøra.
Han ska opp i potetsenga oppi potetenga
og plukk gammelpotet, gamle mann.
Han hi på gammeljakka si og gammelbuksa si
og gammelhatten sin og gammelvottan sin
fer når'n plukke gammelpotet trøng'n berre gammelklea han.
Herra her va gammel, ja – herra her va gammel, ja,
Herra va gammel gammelpotet det

Hans Rotmo – Gammelpoteta



Frederik Collett – To kvinner tar opp poteter (1881)

Fredrik Collett var norsk maler og kunstner født i Christiania 1839 og død på Lillehammer i 1914. Han var særlig kjent for malerier med vintermotiv fra områdene rundt Lillehammer.



KILDER :

Frosta i gammel og ny tid

Frostaboka, bind 3 og 4

Årbok for Frosta 1992

Frostringen - ulike nummer

Wikipedia og andre nettsider

Eget arkiv og kommunens fotoarkiv

Glimt fra mekaniseringen av vårt landbruk 1850-2000



Faun T500, 1962. Underhaugs prototype.

Ås, desember 2007
Gunnar Weseth

Potetdyrkingen

Her må nevnes den dyktige konstruktøren Gabriel Underhaug ved Underhaug fabrikker, Nærbø, som i 1932 laget Troll Universal, et redskap for bedre utnyttelse av hesten i radkultur. En hjulforstilling for hest med styrbar sidebevegelig tilkoblet redskapsramme, for lett montering av såmaskiner for rotvekstfrø, rulleskjær for radrensing, markører for potetsetting og hyppeskjær for potetrader. Med siste serie i 1963, var det produsert 15 000 Troll Universal.

Omkring 1950 ble redskapsfabrikkene som var tilsluttet Redskapsfabrikkenes Landslag, enige om variantbegrensinger. Underhaug var da villig til å legge ned produksjonen av harver og ploger mot enerett til produksjon av utstyr for potet- og rotvekstdyrking.

Traktoren gav trollsystemet nye muligheter og i 1951 ble det tilpasset for traktor. En kraftigere redskapsramme skrudd på en spesiell tilkoblingsramme for trepunktsoppheng. Foruten forbedret så- og radrenseutstyr for rotvekster og nye hyppeskjær og fingerfelt for poteter, kunne en halv-automatisk potetsetter monteres på redskapsrammen. Den var særlig gunstig for grodde poteter.

FOR TRAKTOR:



FOR HEST:



TENK PÅ «TROLL»

Vi gjengir billedmessig dette trydige troll for å lade Deres tanker hen på våre ypperlige maskiner TROLL. Har Du f. eks. TROLL på gården. Ja da har Du faktisk en maskin som sparer og inn på nye kortere tid enn De tror. TROLL kan med enkle grep tilkoples de mest nyttige tilleggsredskaper, så som Potetsettermaskin — Potetmarker — Gulrotmaskin — Rotfruktmaskin — Kulepotetmaskin — Pulverspreder — Skjær for opptaking av poteter — Planteskjær — Radrenner —

HAR DE TROND PÅ GÅRDEN
SÅ BLIR DE GODT BETJENT



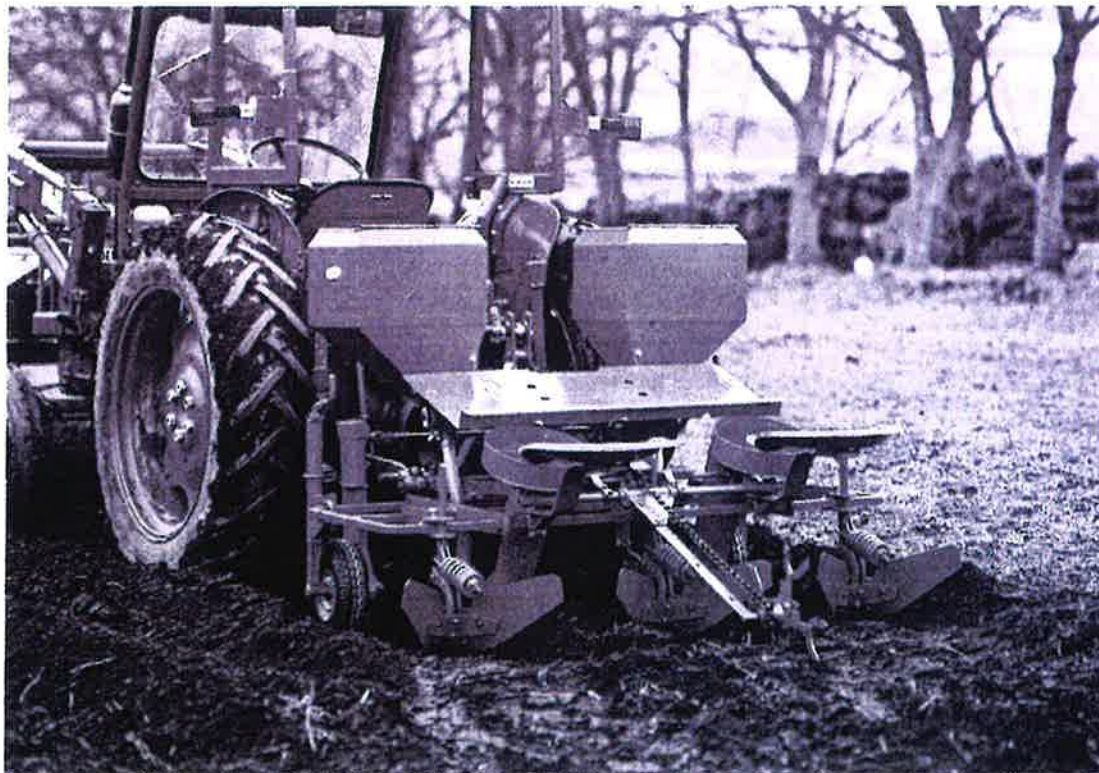
F. A. UNDERHAUGS FABRIK

NÆRBØ

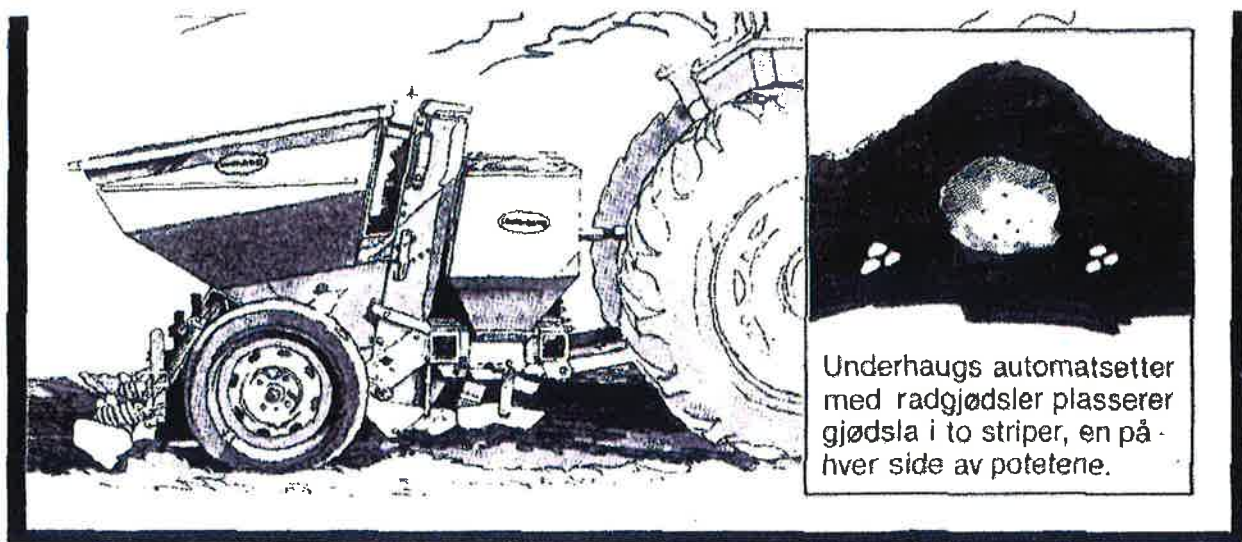
SPØR DERES MASKINLEVERANDØR

UGLEND

Troll Universal for hest og traktor, fra Jub.skrift 1957. Underhaug.



Halvautomatisk potetsetter med radgjødsler. 1977



Underhaugs automatsetter med radgjødsler plasserer gjødsla i to striper, en på hver side av potetene.

I 1950 inngikk L.T.I.s prøveavdeling et meget positivt samarbeid med Hveem Forsøksgård, Østre Toten ved forsøksleder Anton Letnes. Even Glemmestad ble daglig leder av prøvevirksomheten til 1955 da Kristoffer Bøhn overtok. Det ble først gjennomført serieprøver med settemaskiner. Interessen gikk etter hvert over til helautomatiske 2-radsmaskiner og for store bruk 4-radsmaskiner. Kravene til settesikkerhet, settejvnhet, skånsomhet og driftssikkerhet førte til endringer og forbedringer. Av særlig interesse var prøvene i 1977 – 78 med Underhaugs settemaskin med utstyr for samtidig radsåing av granulert kunstgjødsel. Forsøk viste tydelig avlingsøkning. Dertil sparte en et kjøredrag med kunstgjødselspreder.

Underhaug automatsetter med radgjødsler, 1978.



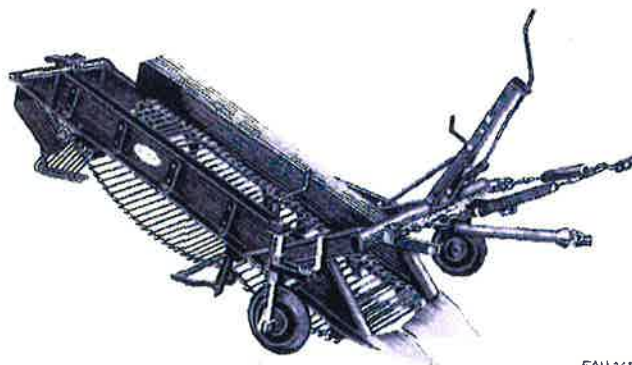
På Troll redskapsrammen hyppeskjær og fingerfelt for poteter.

I samme tidsrom ble det prøvd 6 fabrikat traktorsprøyter med tilpasset dyseutstyr for sprøyting i potetåker.

Av flere prøver med risknuser viste Underhaugs risknuser seg praktisk og effektiv.

I 1950-årene ble det gjennomført 1 serieprøve og 8 enkeltprøver med flere typer potetopptakere. Mye skader og dårlig blottlegging var fram-tredende. Forbedringer ble gjort. Underhaug belteopptaker i prøver i 1953 viste under de fleste forhold bedre skånsomhet mot potetene og hadde også fordeler som forrådsopptaker. Den fikk stor utbredelse og til 1982 var det laget over 17 000.

I 1960-årene økte interessen for mer arbeids-sparende høstmaskiner. Utenlandske maskiner fungerte dårlig på steinholdig og tyngre jord. Prototyper fra Igland, Underhaug og Asdahl ble prøvd og en fikk denne utviklingsrekke: (28)



FAU 243

Underhaug belteopptaker, 1953.

Underhaugs prototype Faun 1500 fra 1962. En halvautomatisk maskin med plukkebelte og plattform med plass til fire personer. Potetene ble ført til 40 kg kasser. En betydelig lettelse for potetplukkerne som slapp å gå med krum rygg og plukke fra bakken. Arbeidstilsynets krav til arbeidsplassen på maskinen ble søkt imøtekommet. I 1965 ble opptakeren forsynt med side-elevator for fylling i tilhenger, kalt Faun 1508. Asdahls nye opptakerorgan ble prøvd på Faun 1508 i 1966 og førte til ny maskin, Faun 1600, hvor potetene ble ført på sidetransportør til stor kasse på gaffel på lesseapparatet og som lett kunne settes av. Dermed ga maskinen mulighet for bruk av 400 kg standardkasser for seinere bærtransport med traktor og stabling på lager. På lesseapparatet kunne det også plasseres en tank for tømning i tilhenger. Forbedringer førte til Superfaun i 1981, Underhaug 2100 i 1985 og Underhaug 2200 i 1989. Dermed var det fra norsk fabrikk utviklet en arbeidssparende komplett mekaniseringskjede for potetdyrking basert på traktor for kombinert setting og radgjødsling, hypping og radrensing, sprøyting, risknusing, opptaking og transport til lager. Fram til 1982 ble det solgt 6 500 Faun 1 600 potethøstere. Av disse ble ca. 2 000 solgt her i landet.

For steinfri og lett jord er det fra 1970 årene utviklet helautomatiske opptakere for trekk og drift av traktor. Selvgående 2-rads helautomatiske opptakere er også tatt i bruk av de største potetprodusentene med gunstige jordforhold.



Faun 1600 med sidetransportør og stor kasse på lesseapparatet. 1966



Edvard Munch – mannen i kålåkeren, 1916



FROSTA – historisk, frisk og frodig

Frosta, august 2016 – Torgunn Østbø, prosjektleder Frostatingsprosjektet



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Bardunen på Reitan



I utmarka til Reitan er det bardunfester til stolperekka som gikk mellom Fesetfossen kraftstasjon og sprengstoffabrikken i Sunndalen.

Lesetips: Frosta - før og no 2015. Staurselva.

Gn. 6, bn. 2. Reitan

EU89, UTM-sone 32v: 592570 7057390

September 2018 – Peder Ohlen



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Fossbakken snekkerverksted



Snekkerverkstedet til høyre



Denne turbinen er en lavtrykkturbin bygd på Sørumsand med produksjonsnummer 792.

Snekkerverkstedet vart starta i 1902. Til drift av maskiner vart det nytta vasskraft til å drive en turbin. I 1952 vart vasskrafta kutta ut og de gikk over til elektrisk drift.

Lesetips:Frosta - før og no 2015: Staurselva

Gn. 6, bn. 7. Fossbakken
EU89, UTM-sone 32v: 592090 7057518

August 2018 – Peder Ohlen



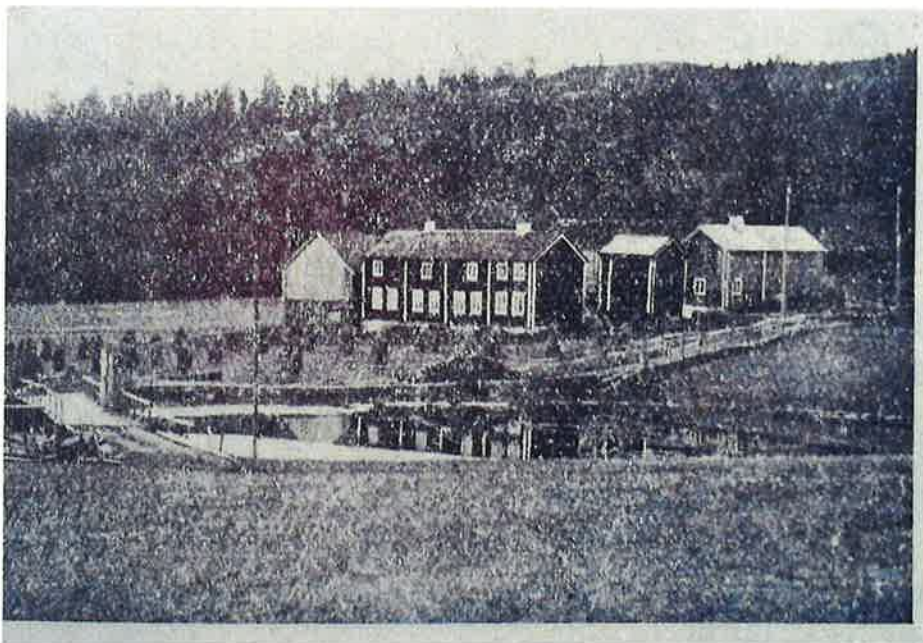
FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Fesetdammen



Dette bilde viser noen tømmerstokker i elva der demningen var.



Bilde viser Feset og dammen

I 1904 var Chr. Thams i Feset og kjøpte grunn til å bygge demmning og kraftstasjon for å få elektrisk strøm til sprengstoffabrikken i Sunndalen.

Lesetips: Frosta - før og no 2015. Staurselva.

Gn. 6, bn. 1. Feset

EU89, UTM-sone 32v: 591890 7057638

August 2018 – Peder Ohlen



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Kraftstasjonen Feset



Det er bare det murte utløpet som er igjen av kraftstasjonen. Denne kraftstasjonen produserte 90 kw likestrøm som vart overført til sprengstoffabrikken i Sunndalen.

Lesetips: Frosta – før og no. 2015. Staurselva

Gn. 6, bn. 1. Feset

EU89, UTM-sone 32v: 591702 7057791

August 2018 – Peder Ohlen



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Elvrum mølle



Øverste bilde viser hjulmølla og røra til den nye mølla med turbin som vart bygd i 1922. Mølla vart lagt ned etter brannen i 1964. Som neste bilde viser er det rester etter mølla.



Rundt 100 meter lenger opp i elva er det rester etter demningen og røra som tilhørte mølla.

Lesetips:
Frosta - før og no
2015: Staurselva

Gn. 6, bn. 3. Elvrum
EU89, UTM-sone 32v: 591645 7057915

August 2018 - Peder Ohlen



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Demmning Fossheim øvre



Denne demmningen vart bygd av Modulf Nielsen rundt år 1913 for å få nytte av turbinen som igjen ga drivkraft til snekkerverkstedet og et sagbruk. Det vart også produsert elektrisk kraft til eget bruk.

Lesetips: Frosta – før og no. 2015. Staurselva.

Gn. 6, bn. 3. Fossem øvre

EU89, UTM-sone 32v: 591625 7057922

August 2018 – Peder Ohlen



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Stavsetsaga, turbin



Her har det vært sagbruk i lang tid tilbake. Gudmund Stavseth (16/2) tok over sagbruket etter far sin i 1943 og monterte turbin. Sagbruket vart nedlagt og tomte vart solgt til Einar Ulvik i 1952. Knut Arne Stavseth ved turbinen.

Lesetips: Frosta – før og no. 2015. Staurselva.

Gn. 4, bn. 8. Fossem nedre
EU89, UTM-sone 32v: 591533 7057976

August 2018 – Peder Ohlen



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Pitprops



Her vart det utskipa pitprops eller gruvetømmer. Staurselva vart her leda gjennom ei grøft som gikk over i ei renne og ut i sjøen. Der var pitpropsen lasta ombord i skip. Grøfta er enda godt synlig.

Lesetips: Frosta - før og no 2015. Staurselva.

Gn. 5, bn. 1. Staur

EU89, UTM-sone 32v: 591397 7058066

Desember 2018 – Peder Ohlen



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Hus i Lillegjerdet



Lillegjerdet var i sin tid – fra rundt 1860 – 1960 - et godt og velfungerende industriområde med båtbyggeri, smie, sag og kassefabrikk. Før vegen (753) kom i 1920 lå mye av virksomheten til venstre for vegen når vi har retning Åsen. Her var det vannbasseng et stykke oppe i skogen, vassrenne fra bassenget til en skovvel plassert under dette huset. Fra skovvelen/vasshjulet ble drivkrafta overført via reimer til bl.a. ei sag og ei smie som lå ved siden av dette huset. Her lå også huset der båtene ble bygget. I tillegg var det et eget bygg for tørking av båtmaterialer.

Nøyaktig antallet båter som bygd her vet en ikke, men det er anslått godt over 100 geitbåter eller oselvere. Det tok rundt 14 dager å bygge en slik geitbåt.

Det ble også bygget større båter her; en båt «Karsken» står i dag ved det gamle museumsområdet ved Lein.

Tradisjonen sier at Olaus - sønn eller en svigersønn av klokkemakeren Ole Kleven (1785-1857) - arbeidet ved båtbyggeriet her. Han åpnet luka for vatnet når han kom om morgenen, og stengte vanntilførselen om kvelden når han gikk heim. Det fortelles også at han begynte å bygge en stor galeas, men at dette ble hans ruin.

Etter at elektrisiteten kom ble saga flyttet mellom vegen og sjøen. Her ble det saget slip, samt materialer til trekasser brukt i egen fabrikk som produserte sildekasser. Kassefabrikken var i virksomhet til rundt 1960.



Bildet viser kaia og ferdige kasser samt materialer til nye kasser. Nøyaktig når bildet er tatt vet en ikke, men Johan Stokkan som sitter på noen av kassene slutta på saga her i 1955. Ved kaia ligger en motorbåt.



Kaia der bl.a. sildekassene ble utskipet fra



En nokså stor båt under produksjon

Lesetips: Frostaboka bind 8, side 180 -

Gn. 53, bn. 4. Lillegjerdet
EU89, utm-SONE 32V: 5938847054901

Januar 2019 – Kåre H. Ulvik, Roar Lindgaard, Bjørn Olav Juberg



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Sagbruk Lillegjærdet



Lillegjærdet er mest kjent for bygging av store og små trebåter. De hadde også eget sagbruk og kassefabrikk.

Lesetips: Frostaboka, bind 8, side 180..

Gn. 53, bn. 4. Lillegjærdet
EU89, UTM-sone 32v: 5938847054901

August 2018 – Peder Ohlen



Tørkhuset ved Skogtrøa



Tørkhuset antas å være fra slutten av 1800-tallet, og sto for nedfall da restaurering kom på tale i 2011. Samtaler kom fort i gang mellom grunneierne Solveig og Gaute Brenne, og Historielaget.

Fagfolk ble kontaktet og finansiering undersøkt. Det ble et godt samarbeid med Norsk Kulturminnefond som bidro sterkt til finansieringa. En forutsetning var mye dugnad, og her stilte hele styret i Historielaget opp – først og fremst Thorleif Tvette, Kåre H.Ulvik og Roar Lindgaard.

Det måtte en hel del utskiftninger til, ny fundamentering, stolper og kledning. Likeså måtte taket skiftes, ny taktro og brukt skifer ble innkjøpt og lagt på. Pipa ble forlenget over taket med lokal stein. Bakerovnen og pipa, samt tørkehylla ble pusset opp ved bruk av leire-sand iblandet plengras som bindemiddel.

Den utvendige malinga ble laget etter oppskrift fra så langt tilbake som 600-tallet! Malinga ble kokt på stedet, og består av vatn, hvetemel, jernvitrol og jernoksyd som for øvrig gir farga. Dette kokes opp under omrøring og påføres mens det er varmt.

Tørkhuset inneholder kombinert bakerovn, grue og tørkhylle for korn. Ikke alle tørkhus rundt om har denne kombinasjonen.

Det måtte fyres i flere timer for å få bakerovnen varm. Ovnene ble vesentlig brukt til steiking av storbrød. Ovnene kunne romme 14-15 brød i ei steiking! Fyringa foregikk med ved inne i selve ovnen. Der ble det fyra opp til ovnen var varm nok for at brødene kunne settes inn. Glørne var da raket ut. Steiketida var ganske lang.

Grua ble brukt til å varme vatn til klesvask og slakting blant anna. Grytene hang i skjælingen og vatnet ble varmet opp. Her ble det brukt vanlig ved.

Tørkhylla for tørking av korn ble varmet opp ved at det ble fyrt i grua. Kanaler førte varmen inn under hylla. Det var viktig ikke å ha for sterk varme.

Røring i kornet måtte gjøres heile tida. Tørking av korn var meget viktig i våte høster, da det skulle brukes til menneskeføde og ølbrygging.

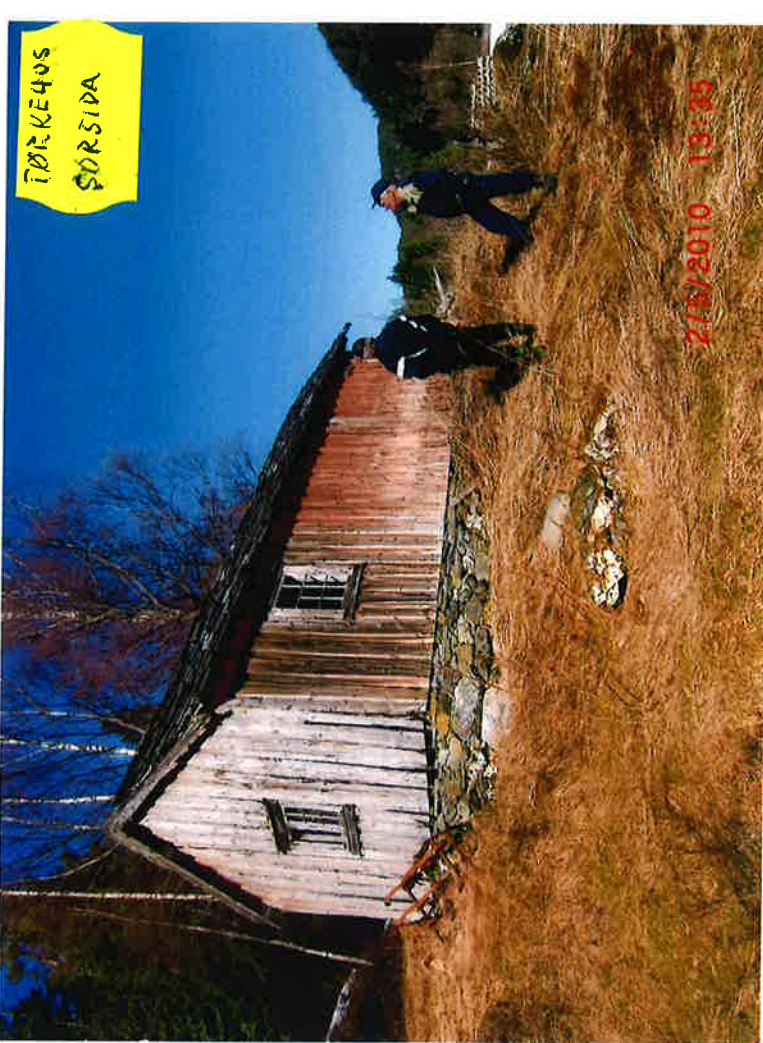
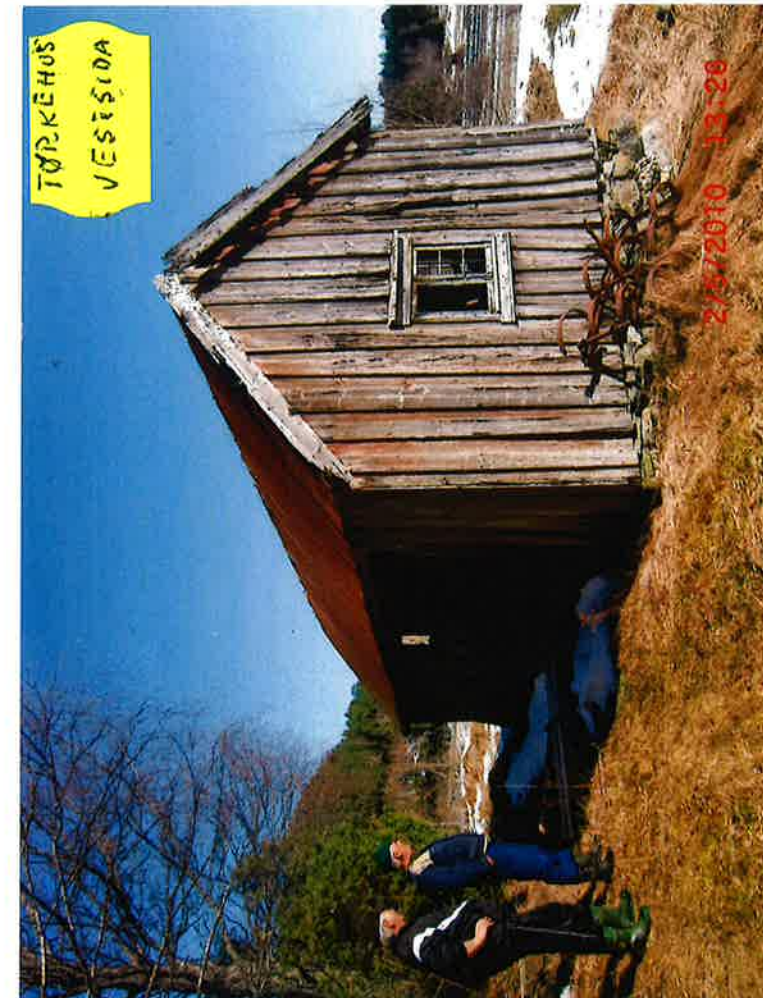
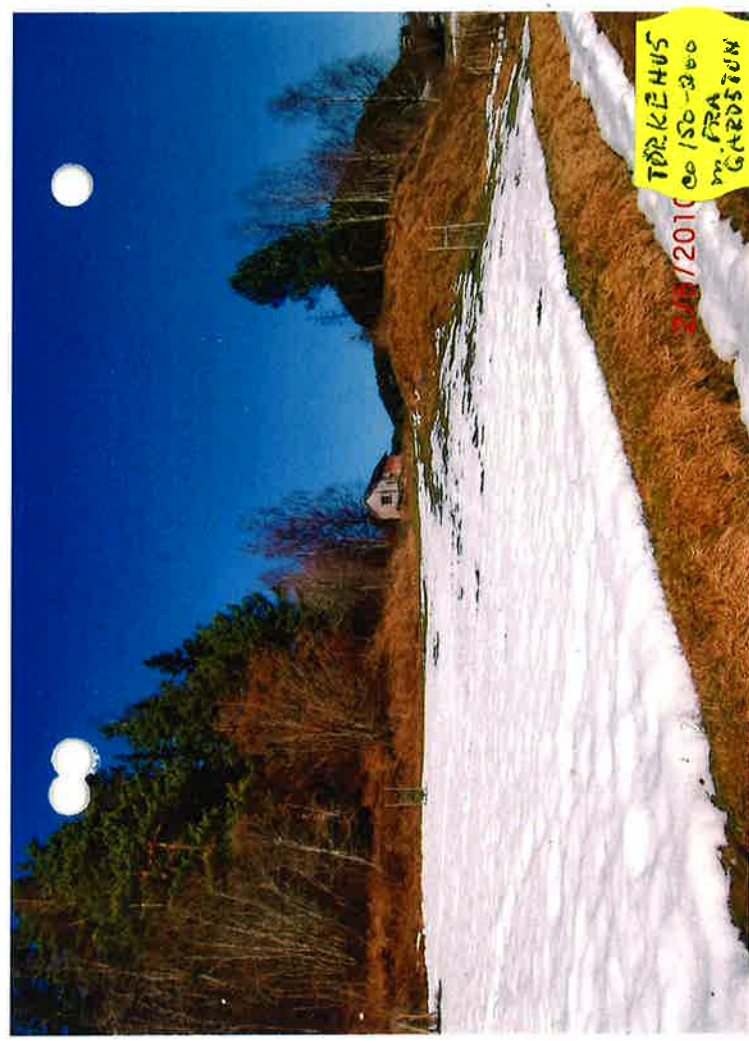
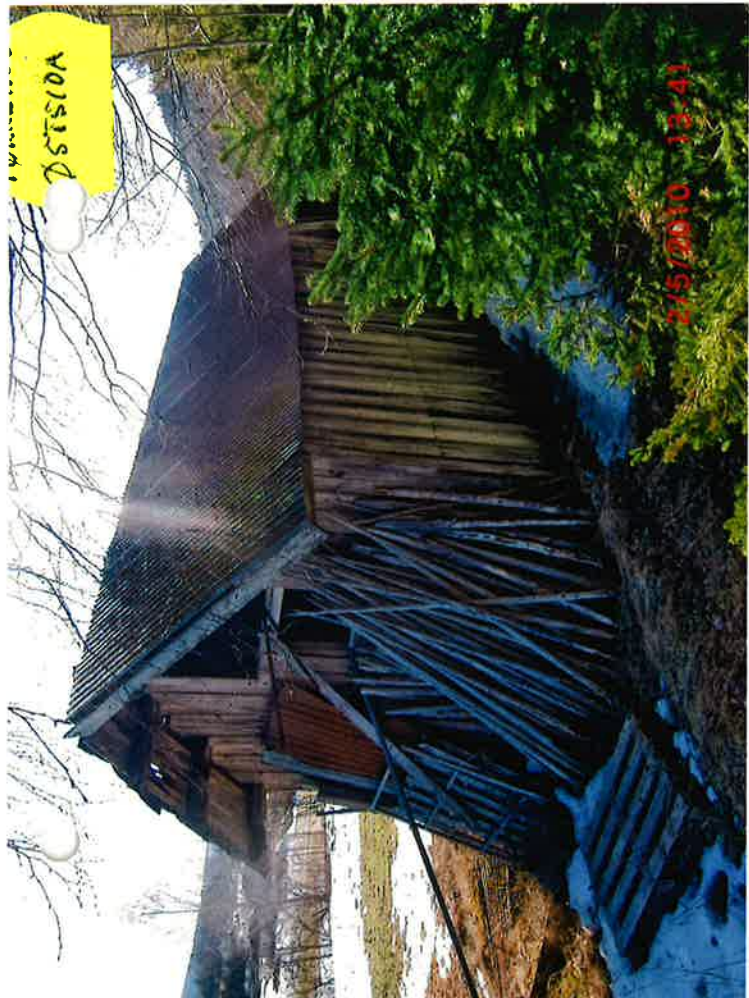
Tørkhuset ble offisielt innviet 3.mai 2014.

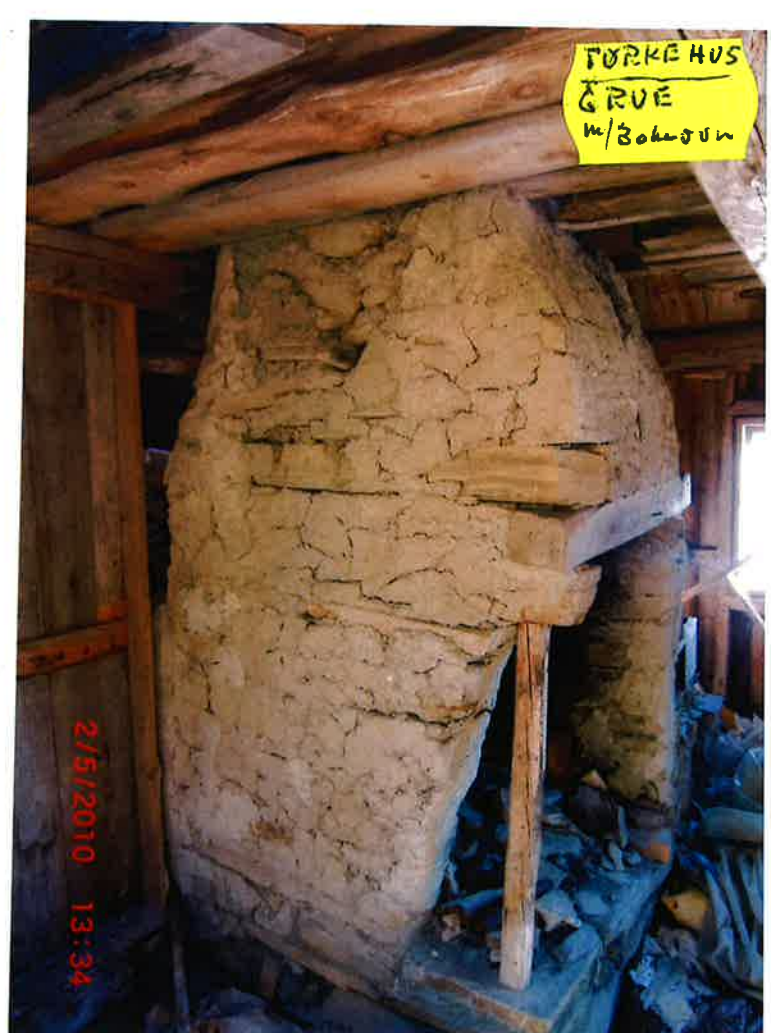
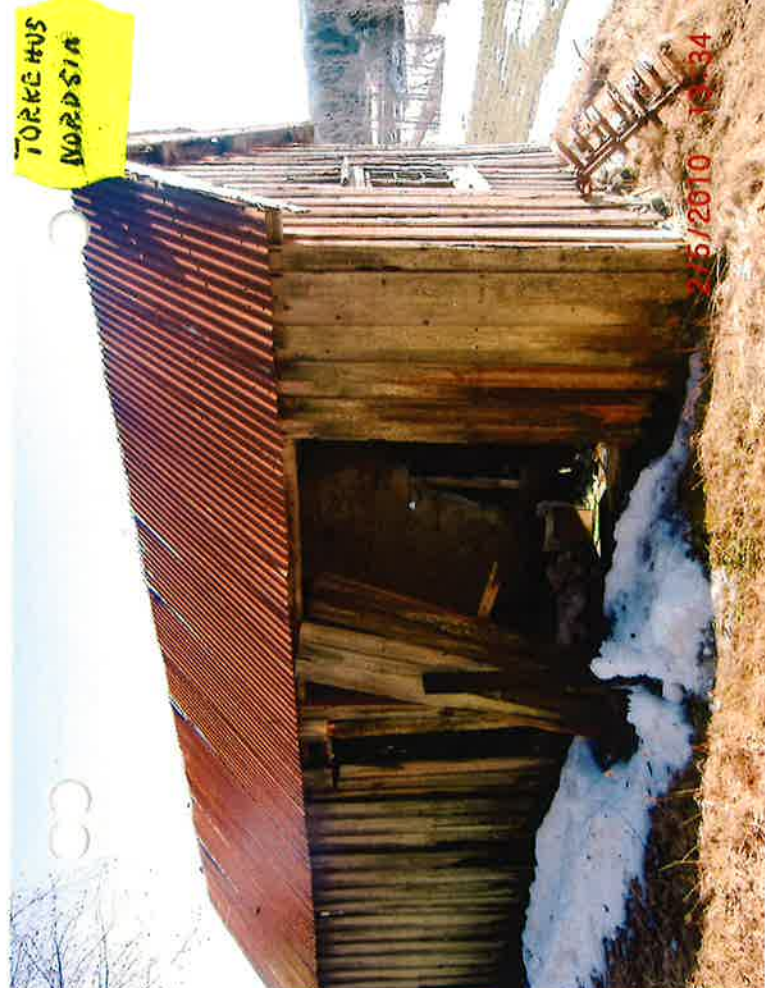
Frosta Historielag har brukt Tørkhuset hvert år i forbindelse med markering av Kulturminnedagene

Huset er åpent for allmenheten og kan brukes til møter og mindre sammenkomster etter avtale enten med grunneier eller Frosta Historielag.

Gn. 52, bn. 2 – Skogtrø

Oktober 2018 – Bjørn Olav Juberg







Sagbruket på Berg (Bæri)



Mange gårder hadde egne sagbruk. I Frosta Historielag si årbok for 2017 - «Frosta – før og no» er det listet opp ikke mindre enn 74 ulike sagbruk rundt om i bygda. Ikke så mange er i bruk lengre. Antallet vitner om at det å bearbeide trevirke var viktig.

Alle sagbrukene som er eller har eksistert lar vi bli representert ved saga i Bæri eller Berg. Alois Logisch sitt maleri viser ganske godt hvordan sagene fungerte. Dette sagbruket ble i likhet med flere andre drevet ved hjelp av vasskraft. De som ikke lå slik til at de kunne bruke vatn som kraftkilde bruke før elektrisiteten kom motorer til å dra maskineriet.

Oversikt over gårdssagene i Frosta: «Frosta – før og no» - Årbok for 2017.

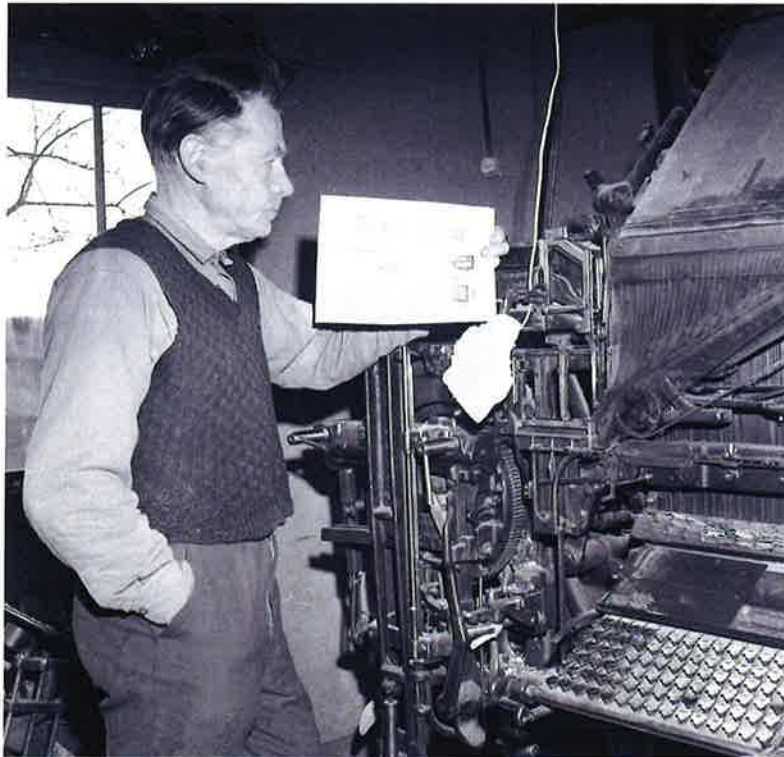
November 2018 – Roar Lindgaard, Bjørn Olav Juberg



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Bjarne Juberg Trykkeri



Bjarne Juberg foran settemaskina i trykkeriet. Bildet tatt av Andreas Lunnan rundt 1970.
Fotoeier: Bjørn Olav Juberg

3.juli 1919 kom bygdebladet «Frostringen» ut med sitt første nummer. Nokså umiddelbart ble det anskaffet trykkerimaskiner som Olav Juberg betjente fra rundt 1924. Olav Juberg var i perioden 1934-1943 bladstyrer, og da sto trykkerimaskinene heime hos han på Opheim. I hele denne perioden hjalp Bjarne Juberg sin bror Olav i trykkeriet. Bjarne Juberg var midlertidig bladstyrer i perioden 1943-1945; i 1951 ble han ansatt som redaktør og bladstyrer. Bjarne Juberg satte da opp et eget bygg for å huse trykkerimaskinene. «Frostringens» Trykkeri eksisterte til 1973 da maskinene var totalt utslitte. «Frostringen» har etter den tid blitt trykket utenfor bygda. Bjarne Juberg anskaffet maskiner slik at han helt fram til sin død i 1995 produserte småtrykksaker av ulike slag. Noe av utstyret står fortsatt intakt.





Settekasse med enkeltbokstaver til bruk ved handsats

Lita presse brukt til småtrykksaker, blant anna til trykking av merkelapper



Heidelberg trykkpresse

Foto februar 2019: Bjørn Olav Juberg

Fotoeier: Bjørn Olav Juberg

Lesetips: «Frostingen» 90 år - Jubileumsberetning 2009
Artikler i «Frostingen» mars 2019

Gnr. 75 , bnr. 6: Heimly

Mars 2019 – Bjørn Olav Juberg



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER



Det gamle Frosta meieri ble bygd i 1896, og kom i drift i 1897. Bygningene her lå rett på andre sida vegen i forhold til det nye Frosta meieri (bildet over) som i 1957 ble bygd på tomt kjøpt av Juberg mellom. Her var det butikkutsalg, meieridrift og produksjon av smør fram til 1974 da meieriet ble lagt ned.



Det gamle Frosta Meieri bygd i 1896. Bildet tatt ca 1910.

Lesetips: Frostaboka bind 9, side 533 – og 605 –

Gn. 75, bn. 8 – Dyrstad østre

November 2018 – Bjørn Olav Juberg



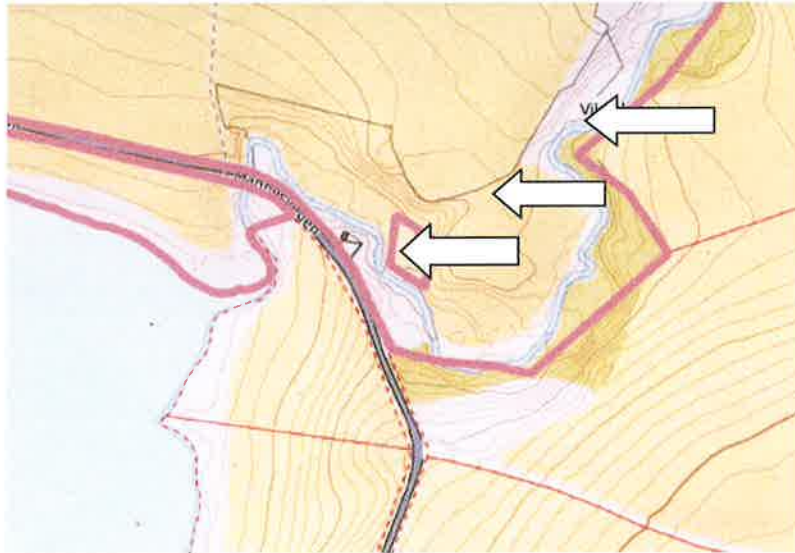
Kverndam i Vikaelva



Ikke langt fra der Vikaelva renner ut i sjøen i dag lå det et kvernhus, dam og rør fra dammen til kvernhuset. Mølla eller kvernhuset fikk navnet «Fagerheim» og ble i 1887 utskilt som eget bruk til Eilert Hernes. Mølla ble bygd og tatt i bruk noe samtidig. Hernes drev mølla bare ei kort tid; John L. Viken og Ola Hjelde drev så mølla i noen år. Det er usikkert når mølla ble tatt ut av bruk – mulig rundt 1910. Det eneste som i dag vises etter virksomheten er rester etter et jernrør (bildet) – røret som førte vannet fra dammen til kverna. Det fortelles at da røret ble lagt ned ble rør-endene klinket sammen manuelt: en mann lå inne i røret, mens en annen sto utafor og slo på plass dorene som koblet rørene sammen.

De siste restene av dammen ble ødelagt i forbindelse med kommunens arbeid i forbindelse med renseanlegget for kommunal kloakk i 2017.





Øverste pila viser der dammen var.

Pila i midten viser hvor røret fra dammen til kvernhuset gikk.

Nederste pila viser eiendommen «Fagerheim» - utskilt i 1887. Her lå møllehus med kverna.



En av kvernsteinene fungerer i dag som hagebord i Viken ytre. Diameter på kvernsteinen er ca 130 cm

Gnr. 71, Bnr.: 2

Mars 2019 – Ola Viken, Bjørn Olav Juberg



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Kalkovnen i Ådalen



Opp skråningen til venstre for bilen er det ei grop mot berget. Fagfolk mener det har vært en kalkovn her.

Lesetips:Frosta - før og no 2018: Brenning av kalkstein i Ådalen på Frosta

Gn. 35, bn. 1. Riset

EU89, UTM-sone 32v: 584530 7052082

August 2018 – Peder Ohlen



FROSTA KOMMUNE

REGISTRERING AV KULTURMINNER

Fabrikken uti Kleiva



Gul pil viser et lite rødt hus som var "Hynne Fabriker". Her drev Anton Kleven (1888-1976) kjemiske eksperimenter og produserte skokremen "Divi".

Her bygges fabrikken som fikk det offisiell navnet:
Klevens laboratorium,
Hynne Kleven Teknisk
Kjemiske Industri,
Trondhjem



Lesetips: Frostaboka bind 12, side 521.

Gn. 104, bn. 2. Kleiva
EU89, UTM-sone 32v: 581793 7046743
Desember 2018 – Peder Ohlen