

Dagligt liv i Frøslev gamle skole i tiden omkring 1840-1860

*Erindringer, skrevet 1924 af Chr. Thomsen,
købmand i Nykøbing*

FRØSLEV OG MOLLERUP SKOLE, som det dengang var, og som den blev kaldt, var beliggende ved vejen midt imellem Frøslev og Møllerup kirker. Efter skolens flytning ned til Frøslev by blev ved magelæg og køb af jord den gamle skole omdannet til et mindre gårdbrug. Oprindeligt hørte der til skolen ca. 6 tdr. land, hvoraf dog ca. 1½ tdr. land var skænket skolen som gave af cancelliråd Fr. Juul, Frøslevgård, på den måde, at det benyttedes af skolens førstelærer, men når der blev lærerenke, gik retten til brug deraf over til enken, efter hvis død det igen gik over til brug af skolens lærer. Omtrent således lød nok det oprindelige gavebrev. Hvordan det siden er ordnet, ved jeg ikke. Mulig er jorden afløst med kapital, som henstår til forrentning.

Det var gamle bygninger, men som nok er blevet udbedret ved den tid, 1828, da min far overtog embedet, og siden forsvarlig vedligeholdt, svarende til den tids fordringer. Stuer og avlsbygninger sammenbyggede, grundmur og stråtag, entre, skolestue og en lille 1 fags stue med teglstensgulv. Køkken, spisekammer og bryggers samt et lille pigekammer med ræstens brolægning til gulv, en lille 2 fags og en do. 1 fags stue i nord, som benævntes ”storstue”, og gæstekammer samt vores alles sovekammer. Spise- og dagligstue med 2 fags vinduer i syd havde bræddegulve, overalt bjælkeloft. Skolestuen i øst med 3 fag vinduer i nord, 3 fag i syd og 2 fag i østgavlen. Der var ikke muligt at få ovnen varmere, end hvad der kaldes ”lunken”. Loftet var om vinteren slem til at dryppe med store vanddråber eller små istapper; var kulden alt for slem, blev der imellem frikvartererne arrangeret gang- og løbeture i zig-zag omkring bordene, indtil blodet igen kom i cirkulation, børn og lærer selvfølgelig med jernbeslåede træsko, hvori der var en god halmvisk.

Jeg har omtalt lokaliteterne noget udførligt for at fremstille, hvor nøjsomt og spartansk der dengang levedes, og jeg tror med større glæde og tilfredshed end mange steder nu under de moderne forhold. Børnene var dengang lige så raske og friske som nu, og læreren holdt ud under disse forhold, uden beklagelse i 47 år.

Fra midt i halvtredserne var skolens elevtal op imod 100. 1860/61 blev der bygget skole i Møllerup og lærer antaget. Det bragte børnetallet ned og en afkortning i arbejdet for den gamle lærer. Kirkesangerbestillingen overdrog fader til den nye lærer for Møllerup kirkes vedkommende - også en betydelig lettelse for fader¹), som i 33 år, hver søn- og helligdag, havde haft at synge i 2 kirker.

Den 9. marts 1849 døde min moder efter nogle måneders sygeleje, det var et stort tab for hjemmet, hun var os alle en god og kærlig moder med god og forstående interesse for sine børns vel, vi var 5 ukonfirmerede børn i

hjemmet, som kunne følge vor moder til hendes grav på kirkegården i Frøslev ved kirkens østre gavl.

Efter moderens død fortsattes livet så vidt muligt i det givne spor i Frøslev gamle skole. Vor ældste søster Stine, som lige var fyldt 18 år, overtog husets styrelse og blev sine små søskende i moders sted, og det må siges til hendes ære og ros, at hun udfyldte denne plads på allebedste måde, og det både overfor os yngre børn, hvem hun ledede igennem barneårene, som også overfor og i god forståelse med fader, og for selve husførelsen, som jeg vil kalde mønsterværdig, og alene i sidste henseende udfordredes forstand og praktisk dygtighed, når vi husker på, hvad der krævedes udført i et hjem. Alt var dengang baseret på egne frembringelser, og det var både til lys og varme, til al beklædning, både til ud- og indvendig brug, til fødevarer: smør, ost, øl og brød. Alt blev lavet i hjemmet og af egne produkter, det væsentlige af, hvad der blev købt var en pakke tvist eller to, hver pakke på ca. 9 pund.

For at give en forklaring på, hvorfra de til husets brug nødvendige produkter toges, må jeg give kort fremstilling af vort landbrug og dets drift. Skolens jordlod på ca. 6 tdr. land ligger adskilt i 2 omtrent lige store stykker med 9 små agre i hver, Nordmarken og Østmarken; hver har sin egen driftsmåde, men dog ikke anderledes, end at der i hver mark var lige mange agre med de forskellige sædarter og græs, således én ager med rug i hver af markerne. Hestearbejdet, pløjning, harve og gødningskørsel osv. blev udført frivilligt fra gårdene i sognene. Den kreaturbesætning, der sædvanlig holdtes, var 3 køer og 9 får, et par af fårene fik sommergræsning på en gård i Møllerup, de øvrige kunne græsses på en enkelt ager og på vejrabatterne, de 9 får var af 3 årgange: 3 etårige, 3 toårige havde lam og 3 treårige blev fedede til slagting. Køerne græssede på 2 små agre, det store fårehold var formentlig noget afpasset efter hjemmets forbrug af dets produkter, uld, talg, og til indslagting. Kunne al ulden ikke tilvirkes, solgtes noget deraf. Hvert år blev tillagt 3 lam i stedet for de 3 får, som slagtedes. I maj måned købtes en 6-ugers gris og 4 gæslinger. Grisen slagtedes som velfedet ind under jul, fårene omkring 1. november og gæssene imellem mortensdag og jul. November og december var de bedste måneder med fersk kødvare, den øvrige tid af året stod den på saltede eller røgede varer; dog hændte det også, at der slagtedes en kalv og ikke så sjældent et par høns. Som gaver modtog vi ikke så sjældent et par ænder, kyllinger og lign.; de sendtes os fra hjem, som undte os det vel. Når der så engang imellem kom et læs rødspætter igennem byen, kunne der for 1 mark i danske penge købes ½ spandfuld af disse; hvad der ikke deraf spistes fersk, fik en dags salt og derefter vindtørredes, - kogte spistes disse som en stor delikatesse. Når det så vides, at vi havde mælk af 3 køer, selv om de ikke var stærkt malkende, så vil det nok kunne siges, at vi ikke manglede sul til vort brød. Rodfrugt i marken kendtes ikke almindeligt før ind i halvfjerdserne, men heldigvis var kartoflerne nået frem til

¹ Peder Teglbænder Thomsen, født i Vestervig (Stenhuset) 1805. Dimitteret fra Snedsted Seminarium 1827 med udmærkelse. Død i Frøslev skole på Mors 1875.

at blive almindelige. Vi avlede på en lille ager ca. 50 tdr., hvoraf jo størstedelen blev opfodret på kreaturerne. Den nytte, der haves af kartofler, kan sættes meget højt, og især i de hjem, hvor der skal leves af små midler. Det er et sundt og næringsrigt fødemiddel. Hvert år blev 3 skp. kartofler revet på håndrivejern og behandledes til mel; der blev deraf ca. 10 pund fineste kartoffelmel.

I haven kun et enkelt frugttræ, men rigeligt med bærfrugt, kål og gulerødder osv., - en lille del som blomsterhave.

Det fortjener endnu at huskes, at der også "kregledes" med havfisk, så der af og til om vinteren kunne købes en havtorsk, og ligeledes købtes der om efteråret i bundt tørrede havtorsk (ca. 16 pund), som det var behageligt at have liggende som en reserve på lager. Det var en yndet og god spise.

Af korn avledes tilstrækkeligt til fødekorn og til kreaturerne. Lidt blev leveret os som tiendekorn, hvorfor der de fleste år kunne sælges nogle få tønner havre. Der blev leveret lidt tørv, så meget, som der regnedes med, at der ville medgå til at opvarme skolestuen. Der blev leveret til læreren lidt hør og halm, formentlig fordi den oprindelige jordlod ikke var anordningsmæssig stor nok, og så var der noget småkvægtiende og nogle småafgifter, som senere blev konverteret til faste afgifter i korn og penge; imellem disse naturalydelser var også denne, at der en gang hver sommer leveredes "mælk til ost" på en dag, tid og sted, som bestemtes af modtager, og hvorom yderne var tilsagt ved bud; mælken før sankthans, og det bedste smør efter sankthans. Mælken modtoges på 3 steder, 1 dag i Frøslev by, 1 dag i en gård på Vangen og 1 dag i Møllerup. De dage, da mælken modtoges, regnedes til de store dage, som min søster ikke uden ængstelse gik til, hun mødte jo op som modtager. De piger, som bragte mælken fra gårdene, blev trakteret med æbleskiver. Mælken modtoges hver middag ved 1-tiden og hjembragtes i en stor tønne, hældt op i store kar, blev givet passende temperatur (uden termometer) og tilsat osteløbe (hjemmelavet), efter ostningen presset i ostekop og i det hele færdigbehandlet til en stor ost, 20-24 pund, fra de første to steder, noget mindre fra Møllerup. De to store oste solgtes igennem privat bekendtskab til en god pris i København, som en fin og stabil vare. Den lille ost spiste vi selv. Det var juleost, som vi var meget glad for og stolt af.

Brændsel til bageovn, kakkellovn og til det åbne ildsted i køkkenet, hvor al madlavning foregik, til bryggekedel, vaskekedel osv. bestod af tørv fra Benthinesminde mose, et lille indkøbt læs lyngtørv (fladtørv) og lidt lyng til hjælp i bageovnens ophedning. Mosetørvene fik vi på den måde, at vi gratis måtte lade skære tørv i mosen med én mand én dag. Manden stod i tørvegraven i vand til knæene omtrent og skar tørvene med håndspade, pigen trillede på en bør tørvende ud på tørrepladsen, der arbejdedes derved en lang dag fra tidlig morgen til sen aften, så de kunne være tilbage lidt før solnedgang. Middagsmaden bragtes dem ud til arbejdspladsen, og den bestod af byggrynsgrød kogt i mælk (sødgrød) og æggecake med rigelige flæsketerninger i. Det kan nok forstås, at der skulle anvendes økonomi med brændsel for at få det til at slå til, det slog altid til, fordi der sparedes, mens der var noget at spare af. Den nuværende slægt kan næppe tænke sig, hvor lidt man dengang nøjedes med på mange områder uden i nogen

måde at føle sig som nødlidende, tværtimod med mere stor glæde og tilfredshed over, hvor godt vi havde det og hyggedes i hjemmet.

Et års tid efter at "N. A. C." havde begyndt sin virksomhed i Nykøbing, var jeg med derude at se fabrikken i dens daværende lidenhed. Fader købte et lille såkaldt ½ komfur med forplade og overstykke, hvori 2 kogehuller og vandkedel, det var en begivenhed af rang, den ny tid var ved at åbenbare sig på dette område. Fader reklamerede meget for komfuranlægget og derved for fabrikken på den måde, at enhver af sognebeboerne, mænd eller kvinder, som i den nærmeste tid derefter kom i vort hjem, måtte se og beundre dette værk. I den store, vide skorsten var nu lagt loft, røgtrækket ført op derover ved et mindre rør, det lunde i køkkenet, som også derved blev fri for røg og for nedfald af sod.

Belysning. Dertil kendte vi ikke andet end hjemmestøbte taglys. Stearinlys hørte jeg først tale om ved tiden ind i 50'erne, petroleum til belysning ikke før ind i 60'erne. I begyndelse af 30'erne købte fader på apoteket stenolie (petroleum) som et middel til at fordrive rotter med. Til lysestøbning skulle vi helst nøjes med det talg, som var i de tre slagtede får, alm. omkring 20-24 pund. Om selve støbningen vil jeg ikke skrive, da jeg forudsætter dette som almindelig bekendt. En meget lille part blev støbt til tykke, smukke hvide lys til brug ved festlig lejlighed, største parten til alm. bordlys (8 stk. pr. pund) hvoraf 1 lys midt på bordet, og bordet flyttet ud omtrent midt i stuen, var, hvad vi fandt rigeligt til hver sit aftenarbejde: fader ved skrivearbejde og eftersyn af skolebørnenes skrivearbejde, søstre ved sytøj, én ved spinderokken, en anden kartede, strikkede el. lign., de små ved lektielæsning. Det blev også benyttet til hjælp ved eftersyn og udbedring af skolebørnenes fjerpenne, som altid opbevarede i skrivebøgerne. Stålpenne kendtes ikke før ind i 50'erne. Efter gåseslagtning om efteråret bragte skolebørnene læreren et lille bundt af gåsevingefjer. Læreren skar pennene og holdt disse i brugbar orden for børnene året rundt. De lange mørke vinteraftener var der ofte et og andet, som skulle findes frem og hentes inde fra skolelokalet. Det var os børn til at besørge det, og det var jo selvfølgelig uden lys, jeg husker, hvor let til fods jeg kunne være, når jeg passerede den mørke forstue og entreen og ind i den store mørke skolestue, hvor man følte, at der kunne møde én de største uhyrligheder, dog, man udtalte sig ikke om denne frygt for ikke at blive anset for en kujon.

Beklædning. Arbejdet derhenhørende var meget betydeligt i et hjem med så mange børn, som fra det indre til det ydre var klædt af stoffer af egne produkter, forædlet og tilvirket for en stor del i hjemmet og ved dets medlemmers egenhændige arbejde. Uldens bearbejdning fra klipningen indtil den var færdig til at sætte i væven eller til strikning, var en betydeligt arbejde. Der dyrkedes også lidt hør, som ligeledes skal have mangeartet behandling, før deraf kan spindes en fin tråd, anvendelig til lærred, som selv efter vævningen ikke er færdig, men skal lægges på bleg, have gentagne kogninger, og igen udlægninger, det var en sen måde at gøre det på, men tøjet blev fri for at tage skade ved brug af stærke kemikalier, som senere anvendtes. Når så tilstrækkelige materialer af garn, hvid eller farvet, uld eller tvist havdes færdigbehandlet og opvundet i nøgler, gik det til

vævekonen, derfra hjemkommet blev det for ydertøjets vedkommende betroet henholdsvis sytigheden til at sy for søstrene - (af sytigheden erindrings jeg "Ingeborg", senere gift med murer Svenning i Lødderup (slagter Svenningsens moder) - hun havde tykt mørkt hår og brede sølvringe i ørerne) - og en mandsskrædder til at sy for fader og os drenge. Skrædder Jens Jensen var halt, men ellers en rask og kraftig mand og syede for os i mange år. Det var en forandring i det daglige liv at have en fremmed i huset i flere dage, der fortalte om oplevelser og begivenheder udefra og udenfor den kreds, hvor vi sædvanlig færdedes; han var en fattig mand med stor familie, men desuagtet var han for os at se altid glad og tilfreds; var han ikke heldig i første omgang til at få tøjet til at passe, var han ikke forknytt, men udtalte sin glæde over at det ikke var kroppen der fejlede noget, tøjet kunne der rettes og forandres ved. Min fader havde en gammel kørekappe af noget groft, gråbrunt stof, stiv og svær at arbejde med. Når den kom frem til forandring eller udbedring, benævnedes han den som den "Alebandis" (?).

Mælken af de tre køer behandledes i hjemmet. Der var ikke lejlighed til salg af det; der blev kørt smør i en stavkærne, og der blev lavet små oste, 6 à 8 pund stykket til eget brug. Smør solgtes der af og til lidt af. Når koen havde kælvet og der var blevet rigeligt med mælk i huset, sendtes der bud til fattige familier og andre, som levede i jordløse huse, om at nu måtte de komme til os at hente mælk.

Grisen levede højt sommeren igennem ved valle med kun lidt tilskud af korn. Men på tiden blev der noget rigeligere med kartofler og korn. Når den slagtedes ind under jul, var dens slagteværdi alm. omkring 200 pund. Vægten konstateredes ved at veje det afskårne hovede, og så mange pund det vejede, så mange lispund vejede grisen. Svinene der holdtes den gang, var af gammel dansk race; de havde en række kraftige børster langs på ryggen; disse blev efter slagting omhyggeligt skilt fra, rensset, bundtet sammen og opbevaret til anvendelse til hjemmets børstenbinding. Der kendtes jo ikke andet end hjemmebundne klæde- eller skobørster.

Vinteren igennem havde vi altid hjemmebrygget øl, god og velmagende. Det blev alm. brygget i 2 kvaliteter, en mindre del som første udtræk, og en tønne (ca. 80 potter) i andet udtræk. Af den bedste kvalitet blev noget tappet på flasker og brugt til at byde fremmede. Juleøllet blev altid brygget kraftigst ved anvendelse af mere malt. Malt var også hjemmelavet og hjemmemalet. Det blev passet efter at være tjenligt til tørring i ovnen efter en bagning.

Brødbagning. På landet kendtes dengang ikke andet end hjemmebagt brød. I vor ovn kunne bages brød af 5 skp. korn, den første tid jeg husker, blev der brugt en kornblanding af 3 skp. byg og 2 skp. rug, det blev senere forandret til 3 skp rug og 2 skp byg, hvilket kendtes som en væsentlig forbedring. Omtrent hver femte eller sjette uge skulle der bages. Om sommeren ville brødet jo blive noget tørt, med tilbøjelighed til at mulne. Var det slemmest, blev det værste skåret fra, men det ansås ellers for konstateret, at mullent brød gav særlig store kræfter. Der blev lagt mærke til, når naboer havde bagning. Der kunne da fås tilladelse til der at putte nogle af sine gamle brød ind i ovnen for at tage nytte af dens eftervarme efter den færdige bagning. Brødene kunne da for en tid blive som

nybagte. Den byg som brugtes til brød, fik i møllen en let omgang i pillekvæmen, så at den væsentlige del af ydre skaller toges fra, hvorefter den ligesom rugen blev groft malet, dog ikke grovere, end at der kunne sigtes nogle få pund fra, hvoraf der lavedes 3 à 4 små sigtebrød, som var en stor nyhed. Der vankede ikke sigtebrød uden efter hver bagning med 5-6 ugers mellemrum. Dagen før en bagning blev der foretaget forskellige forberedelser, såsom at sætte tørveskrue op ved eller i selve ovnen, som så, når tid dertil var inde, blev antændt ved en tot lyng eller halm. Ovnøren (træ), en træage, en do. skovl og en stok til at pirre i ilden med blev lagt i vand ude i bækken for derefter bedre at kunne tåle varmen. En kassefuld af ler blev æltet op med vand til en mørtel, der brugtes til at kline ovnøren med. Således gik man dagen i møde. Dejen lagdes aftenen før, tilsat surdej, og stod tildækket natten over for at hæve. Når tørveskruen var omtrent udbrændt, blev den splittet ud over alle dele af ovnbunden, hvorefter der blev smidt nogle håndfulde lyng ind derpå for yderligere at forstærke varmen. Når det bekendte tegn på, at ovnen var passende varm, viste sig - "den sorte mand skulle være ude af ovnen" - blev ilden raget ud og bunden fejlet med en våd halmkost, brødene sat ind, døren sat for og tilklinet.

Frøslev gamle skole havde på en vis en central beliggenhed, midt på øen og midt i sognet, med byerne rundt uden om sig, men derved tillige en isoleret beliggenhed udenfor byerne. I én henseende føltes dette ofte, det var for at få vort korn til og fra mølle. Vi havde en mil til hvad side vi ville for at komme til en mølle, Jølbygaards vindmølle, Lødderup vandmølle og Damsgaards vandmølle. Sidstnævnte sted fik vi vort korn malet. Fra en enkelt gård i Frøslev by benyttedes denne mølle, og da vejen dertil førte manden forbi vor dør, var han så hjælpsom at besøge kornet dertil og derfra for os. Møllerne tog deres betaling in natura, 1 pot af hver skp. korn for almindelig maling. Dertil benyttedes en justeret "toldkop" af kobber, skålformet og med skaft. Det var let og behageligt således at have tilladelse til at have sin kop i en anden mands pose, muligt det også har fristet til overdreven brug af den. Folkevittigheden havde altid travlt med mølleren og hans kop: Mølleren turde ikke altid stole på sin svend, tog derfor for en sikkerheds skyld igen sin told. Konen, som interesserede sig for mølleriet, kom også i en travl tid over i møllen og ræsonnerede som så, at de mandfolk ikke altid er til at stole på, det er det sikreste at jeg tager en kop, for intet må forsømmes. Ved lov af 1857 hævdedes møllemonopolet, Dalgaard's Mølle byggedes dette år, hvilket hævdede et savn for vort vedkommende. Før den tid kendte vi ikke til, at kreaturerne skulle have korngrutning. Skulle de have korn fik de det i strået, som det var groet. Det er mærkeligt at tænke sig, at der dengang ej heller kendtes brug af olie, kager, majs, roer eller kunstgødning. Landbrugsmaskiner eller værktøj indskrænkede sig til at bestå af en le, en plejl, en håndkasteskovl og et sold, skovle med træblad, lyngkoste osv.

Byggryn og bygmel spillede en stor rolle i husholdningen. Byggørød var ofte daglig ret til et af måltiderne. Bygmelet brugtes overalt i husholdningen og til bagværk. Hvedemel var såvidt ukendt.

Jeg har måske nok bredt mig for vidt over ting som kan synes at være uden interesse, men jeg har derved villet illustrere, hvad der dengang var at ordne og arbejde med i

et hjem inden døre, og hvad en husmoder til
fuldkommenhed skulle forstå sig på i forbindelse med at
have gaver til at lede og tilrettelægge disse arbejder.

(Kilde: Historisk Årbog for Thisted amt 1969, side 199-210).