



HUMLEAVL OG -HANDEL

ved

overlærer

Hans Jørgensen

**PUBLIKATION NR. 9 1979
LOKALHISTORISK ARKIV
FOR EJBY KOMMUNE**

ISSN 0901-4020



1

I et par hundrede år var Brenderup sogn ^{x)}, Nordvestfyn, et meget vigtigt område for dansk humleavl.

Ved så at sige alle ejendomme dyrkede man humle, både ved gårdene, bolstederne og de jordløse huse. De sidstnævnte havde 15 - 20 stænger til humle, så de havde nok til eget brug til deres brygning, medens de førstnævnte desuden kunne sælge en del.

Det hedder sig almindeligvis, at det var fru Anne Trolle, Kærsgaard (Kjærsgaard), enke efter Erik Bille, der omkring 1700 førte humlen fra Tyskland til Brenderup-egnen. At den meget initiativrige dame også har gjort en stor indsats på dette område er uden for enhver tvivl; men på Fyn havde den været dyrket 2 - 300 år før Anne Trolles tid.

I "Forordning af 1490" fik bønderne i hele landet påbud om at plante æbletræer og humle; men x) blev i ældre tid kaldt "silkesognet".

medens lollikerne kunne nøjes med årligt at lægge 30 humleplanter, skulle fynboerne lægge 60. Lensmændene skulle føre kontrol med dette, og hvis en mand ikke havde rettet sig efter ordren, senest $\frac{1}{2}$ år efter forordningens ikrafttræden, "haver vedkommende forbrudt en oxen til sin jorddrot - og skal alligevel siden gøre, som det står skrevet".

2

Hvis man ikke ved omkring år 1900, som jeg kan huske fra, nøjedes med en enkelt række humle, men udvalgte sig et vist areal, plantede man humlen i rækker med en passende afstand mellem planterne og rækkerne. Man nedlagde flere humlespirer til een plante.

Ved gravningen mellem rækkerne anvendte man de fleste år almindelig gravning, men med visse års mellemrum "reolgravning", d.v.s. gravede 2 spid i dybden, og man sørgede for, at den øverste jord blev lagt i bunden af et andet hul, og den nederste kom ovenpå. Man gødede med dyregødning, også hønsegødning.

I løbet af efteråret og vinteren sørgede man for, at det nødvendige antal stænger var tilstede. De solide stænger fra året før blev stillet op i kegleformede stakke, så de kunne

holde sig tørre. Var der brug for nye, blev de afbarket med specielle, krumme knive, der var forsynet med et skaft, som kunne støtte mod armen.

De, der kun avlede humle til eget brug, benyttede vist udelukkende askestænger, og man havde ofte plantninger af ask i et hjørne af haven eller på en plads ved gaden (= byvejen). Ville man derimod dyrke humle til salg, var man nødt til at bruge stænger af andre sorter, især graner.

3

Humlen skulle stænges omkring ved påske. Christine Reimer x) nævner, at man tit stængede humlen påskelørdag - eller langfredag, da man netop symbolsk skulle arbejde sig træt sidstnævnte dag. Man syntes også, det var for meget, hvis man skulle holde fri de 4 helligdage.

Stangen, der var godt spidset i den tykke ende, "huggede" man et stykke ned i jorden ved planten, "vrikkede" den løs og huggede den atter ned i hullet (dersom man var rutineret). Forsøget måtte gøres mange gange, inden stangen stod fast.

På fugtige steder, som vi havde det hjemme ned mod engen, var det en smal sag at stænge; men en mand har fortalt mig, at man på stærkt leret jord først måtte lave et hul med en svær jernstang, inden stængningen kunne finge sted.

x) Danske Studier, 1914-15, II, s. 174.

Når spirerne var kommet så højt op, at de kunne nå ind til stangen, bandt man dem til med halm, som havde ligget i vand en dags tid og derfor var blevet sej. Opbindingen af humlespi-
rerne skulle foretages i solskin, da de ellers var for skøre og knækkede. Man måtte derfor ofte binde til midt på dagen - i stedet for at sove til middag.

Dersom spirerne havde vanskeligt ved at nå ind til stangen i begyndelsen, brugte man kæppe, "rokker", som blev stukket skråt i jorden ind mod stangen.

Opbindingen måtte foretages flere gange i løbet af nogen tid, indtil stænglerne fik rigtig føling med stangen og ved hjælp af de ankerfor-
mede hår selv kunne holde sig fast og slynge sig tilvejs, stadig til højre.

At man - som ovenfor nævnt - brugte halm at binde med, faldt jo i tråd med, at man anvendte, hvad man havde, i stedet for at købe.

4

Hen i september var der i toppen af humle-
planterne udviklet så store humlekopper, d.v.s samlinger af hunblomster, at de skulle plukkes af. Man dyrkede jo kun hunplanterne. Hanplanter-
ne voksede - og vokser stadig - vildt i hegnene.

Humleplanterne blev skåret over godt 1 meter over jorden, for disse rester skulle senere skæres af, afblades, bundtes og hænges til tørring på stakkene af humlestænger. De kaldtes ranketøj. De kunne bruges som bindemateriale, undertiden også som fåretøj (for før høst skulle fårene holdes tøjret).

Sognefogden i Gl.Brenderup har fortalt mig, at hans fader solgte ranketøj til arrestforvareren i Middelfart. Der blev de flettet - og syet - sammen til måtter. Dengang blev intet kasseret, hvis det overhovedet kunne anvendes.

Christine Reimer fortæller morsomt om, at da krinolinerne kom frem, syede de kvinder, der ikke købte dette klædningsstykke hos klædehandleren, ranketøj i deres skorter.

Når humleplanterne var skåret over, blev stangen vrikket løs og trukket op. På et afbladet stykke humlestængel lagdes de afskårne stængler, rusmer, hen over nogle gange. 6-7 rusmer dannede et knippe.

Hjemme havde min moder fra år til år aftale med et par humlekoner, arbejdsmændenes koner, som plukkede fra tidlig morgen til ret sen aften. Selvfølgelig fik de kosten - og en middagssøvn. Af og til hjalp min moder eller et par af mine søstre til, når deres andet arbejde tillod det.



Humleplukning i Harndrup i gamle dage

Når kvinderne "plukkede humle", brugte de humleærmer (svarende til høstærmer ved opbinding af korn) dels for at værne kjoleærmerne, dels for at bare ærme ikke skulle blive revet af humlens ankerhår.

De sad omkring et stort kar, der ellers blev brugt ved storvask, brygning osv., og vendte højre side mod karret. Ranken havde man under venstre arm og efterhånden ned over knæene. Man begyndte ved rodenden, holdt ranken lidt ind over karret ved afplukningen det pågældende sted - og lod den så glide ned over knæene. Hver havde sit knippe at plukke. Under plukningen sang humlekonerne de sørgelige kærlighedsviser med mange vers.

Efter nadvertid blev flere kar taget i brug i bryggerset, for alle karlene og pigerne tog nu del i arbejdet. Når en var færdig med sit knippe, hjalp man andre, og af og til gav man hinanden "ranketure", dvs. dækkede hinanden til med rankerne, som midlertidig var kastet hen i et hjørne af bryggerset.

Ud på aftenen serveredes der kaffe og "hvedebrød".

Omkring århundredskiftet var det almindeligt, at mine forældre, der var ældre, sad ene i køkkenet og plukkede i en træbalje.

Dagen efter blev rankerne slæbt over i "køhuset" og anvendt som foder.

Ingen grønne blade måtte komme i karret, og skete det, blev de pillet fra. På gulvet var der

faldet en del humleknopper mellem de løsnede blade; men når man så var færdig den aften, blev det affaldne fejlet sammen, og næste morgen begyndte humlekonerne og moder at "løsse" humle, dvs. at de lyskede (= pillede) kopperne fra.

Man plukkede hver søgnedag indenfor 4-8 uger.

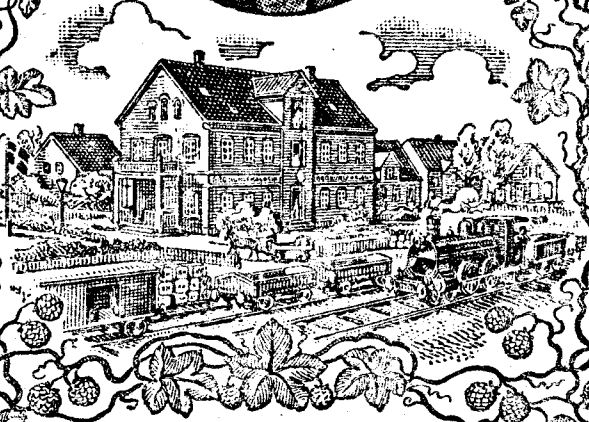
Den grønne humle blev lagt til tørre i "humlekøllen", som man kunne gå ind i oppe på loftet, når en jern-lem åbnedes. Varm luft, men jo helst ikke røg, blev fra skorstenen ledet op mellem tremmerne inde i køllen.

Når humlen var blevet vendt indenfor nogle dage, blev den lagt ud på bryggers-loftet.

5

Når humlen var tørret og eventuelt skulle sælges, blev den presset godt sammen i store sække, specielt beregnet hertil.

Fre Brenderup-egnen kørte flere husmænd, der havde een hest - eller købte sig et "humlebæst" til det brug - til Jylland sidst på året og solgte humle fra deres enspænderkøretøj. Det kunne godt betale sig at køre derover og handle. Desværre hed det sig somme tider, at fynboerne først havde brygget på humlen hjemme. Det har næppe været almindeligt, når man tænker på, at mange af humleprangerne havde faste kunder i Jylland, som de besøgte hvert år. Derimod står det fast, at



BRO HUMLEMAGASIN

er tilkjendt flere 1^{ste} Kl. Medailler.

SVENDSBORG ÆSKEFABRIK

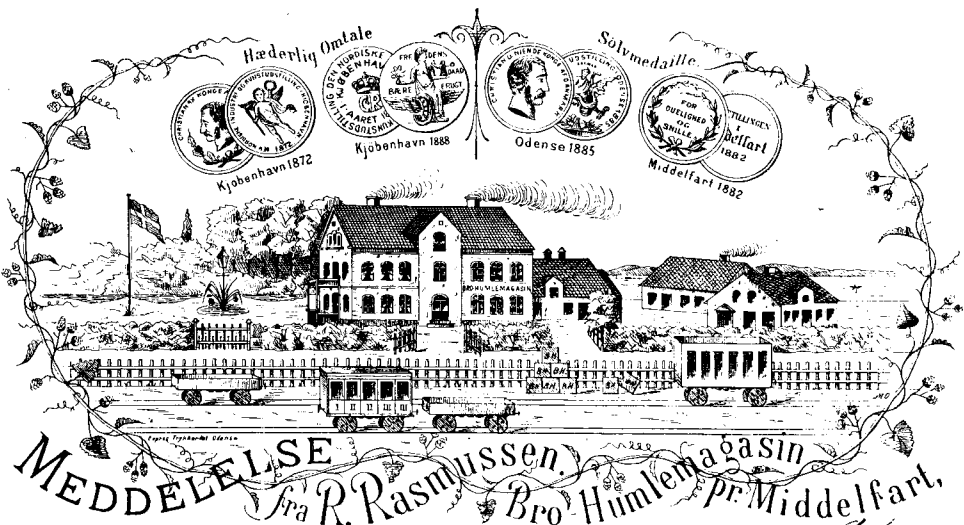
der før 1900 var stor indførsel af gammel, brugt humle, den såkaldte "brumme", fra England, og denne "brumme" blev iblandet den fynske af fynske humleprangere.

Da det før 1900 kneb med at få humlen tørret godt nok, udskrev "Fyns patriotiske Selskab" en konkurrence med præmie på 25 rigsdaler. Lærer Vinther, Frederiksminde Skole, opfandt et apparat, men lærer H. P. Hansen, Gl.Brenderup, tildeles præmien for et apparat, der nok var endnu bedre.

6

Udbyttet af humleavlens kunne svinge fra år til år; men humlen gav som oftest en god indtægt.

Jeg har min bedstefaders regnskabsbog med stærk specifikation af alle indtægter fra 1840 og op-efter. Hans gård (Aagaard) var på ca. 60 td. land, deraf ca. 2 med humle. Et par eksempler: 1845 solgte han for 848 rdl., deraf 459 rdl. for humle. 1858 solgtes for 2133 rdl., deraf humle for 640. En del korn blev selvfølgelig ikke solgt, men benyttet til foderbrug.



MEDDELELSE
 fra R. Rasmussen, Bro Humlenmagasin
 pr. Middelfart.

Til

den 8/4 02

Herr Ch. Olav Raa

7

Rasmus Rasmussen, storopkøber af humle.

R.R., der blev født 1836, må have haft store anlæg for handel, for allerede som 18-årig begyndte han at handle med humle. 25 år senere, altså i 1879, startede han "Bro Humlemagasin" i en mindre gård i Bro (gården er nu nedrevet), og så må der være kommet gang i humleopkøbene, for R.R. flyttede forretningen til Middelfart, stadig under navnet "Bro Humlemagasin", og det blev et vældigt foretagende. Jeg husker godt R.R. med de hvide moustacher.

Rasmus Rasmussen holdt et år en stor fest for sien leverandører på Skovshøjrup Kro. Ved den store middag blev der selvfølgelig serveret rødvin til suppen, og da mange af dem sjældent havde fået rødvin, men øl og most, tog de godt for sig af vinen, for den smagte dem, og varmt var det. Mange år efter morede man sig endnu over, at en del af gæsterne kun nåede at få suppen; så måtte de gå hjem.

Efter R.R.'s død gik det stærkt tilbage for "Bro Humlemagasin", og 1937 blev det overtaget af Johs. Kristensen, som omkring århundredeskiftet havde startet "Vestfyens Humlemagasin" i Harn-
drup.

8

Når man efterhånden holdt op med at dyrke humle på Vestfyn, skønt det havde været en storartet forretning, var der flere grunde hertil:

1) Stærke angreb af bladlus satte ind kort efter århundredskiftet, og man havde ikke virksomme sprøjtemidler.

2) Da 1. verdenskrig brød ud, kunne man tjene gode penge ved tobaksavl på en lettere måde.

3) Plukningen kom til at koste mere og mere, da man ikke - som før i tiden - kunne få en del gratis aftenhjælp, blot for aftenkaffen.

4) Humlen, der dyrkedes syd for Danmark, var en slem konkurrent.

5) Den fynske humle kunne nok bruges til fremstilling af landøl, hjemmebrygget øl, men ikke ved "bajersk øl".

Humlegrosserer Kristensen, Harndrup, lagde sig stærkt efter tobaksopkøb, men gik så over til humlehandel igen, da krigen var forbi, men grun-



Bro Humlemagasin

er fra intet nu voxet til meget,
den største Humleforretning
her i Landet.

Forretningen

er paabegyndt 1856 af

R. Rasmussen,

1. Februar 1926 overtaget af

M. LARSEN.



det på indført humle, fra Böhmen og Bayern. Hum-
len pakkes og forsendes Danmark over, selvføl-
gelig især til bryggerier, og især til de mindre,
da de helt store selv importerer.

"Bro Humlemagasin" forekommer kun af navn, og
"Vestfyens Humlemagasin" disponerer over det.

Hans Jørgensen.

Efterskrift.

Dette skrift: "Humleavl og -handel" er en direkte gengivelse af overlærer Hans Jørgensens skrift af samme navn.

Hans Jørgensen er født på Aagaard i Brenderup omkring år 1890 og har været lærer ved Brenderup Private Realskole.

Lokalhistorisk Arkiv for Ejby Kommune udgiver skriftet i forbindelse med årsmøde i maj 1979.