

Humlehaven

Du danske, friske Strand, hvor Oldtids Kæmpegrave staaer mellem Æblegaard og Humlehave.¹

Når H.C. Andersen i lovprisningen af sit fædreland i 1850 beskriver æblegårde og humlehaver, er det ikke helt forkert at mene, at han kunne have fået sin inspiration ved at se på det fynske landskab og dets haver. Både æblegårde – eller abildgårde – og humlehaver var allestedsnærværende på Fyn i 1800-tallet.

Humlehaven var den del af haven, hvor et større eller mindre antal høje afbarkede stager blev 'plantet' i løbet af foråret. Op ad disse stager groede humlen, som – når efteråret kom – blev plukket og tørret og benyttet som smags- og holdbarhedstilsætning til den uundværlige øl, der blev brygget på enhver gård indtil anden halvdel af 1800-tallet.

Dyrkning på opfordring

Humledyrkningen har lange rødder i den danske historie. Planten har formentlig været dyrket herhjemme siden 1100-tallet, og fra forskellige instanser er dyrkningen af humlen gentagne gange søgt fremmet lige siden. Således lovgav adskillige konger igennem senmiddelalderen og renæssancen omkring humledyrkning. Chr. I pålagde i 1473 de fynske bønder at anlægge 60 humlekuler årligt, om end det nok aldrig blev efterlevet. I 1490 befalede rigsrådet, at alle landets bønder skulle plante seks kuler årligt, dette ændredes i 1521 til ti og i 1537 til fem. I 1558 bestemte Chr. III, at alle landets bønder årligt skulle lægge mindst fem humlekuler – og desuden plante tre podede frugttræer samt ti piletræer. I Chr. Vs Danske Lov fra 1683 lå antallet fortsat på fem humlekuler årligt.

Efter Det Kongelige Danske Landhusholdningsselskab var blevet etableret i 1769, overtog dette opgaven med at motivere bønderne til at dyrke humle. Her brugte man dog gulerod i stedet for pisk, da man fra 1777 uddelte præmier for humleavl. Disse gik i første omgang primært til bønderne på Fyn og på Falster.



Når man på denne måde søgte at øge mængden af indenlandsk humleavl, skyldtes det primært, at man ønskede at begrænse importen af tysk humle, som hvert år kostede dyrt. Således siges det i 1815, at "... humleavlens er i DK så lidt udbredt, at der årlig går uhyre kapitaler til udlandet for denne handelsvare."²

"Fyn er humlens hjem"³

Den manglende danske humledyrkning kan man dog ikke laste de fynske bønder for. Efter midten af 1600-tallet var Fyn stort set det eneste område, hvor humledyrkningen ikke var i aftagende. Og i de følgende

¹ H.C. Andersen: *I Danmark er jeg født* 1850.

² Brøndegaard, s. 108.

³ Reimer, s. 174.

århundreder blev Fyn for alvor kendt som humleegn: *"Den [humlen] avles næsten overalt, dog ingensteds meere end i Fyen, hvorfra den end ogsaa forsendes til andre Provinser..."*⁴

Den virkelige fynske humleegn er det nordvestfynske område, i sognene mellem Middelfart og Bogense. Her var humlen en vigtig indtægtskilde for såvel gård- som husmænd, og så sent som i 1900 hørte der en humlehave af en vis størrelse til stort set hver eneste ejendom i dette område. Med en humlehave på ca. 1 td. land kunne man i 1880'erne høste omkring 300 pund tør humle, som så igen kunne sælges til 1-2 kr. pundet.



GÅRD MED HUMLEHAVE I SKOVSHØJRUP

Det siges, at den omfattende humledyrkning på Nordvestfyn kan spores tilbage til Fru Anne Trolle, der sad på Kærsgaard omkring 1700. Hun sendte nogle af sine fæstebønder til området omkring Gorleben mellem Hamborg og Berlin, hvor de i to år tog ved lære af de tyske humledyrkere. Men om Anne Trolle var den drivende kraft, eller om ikke hun snarere forbedrede og tilskyndede den allerede eksisterende fynske humleavl, som Peter Dragsbo fremhæver, skal her være usagt.

Den fynske humle blev af såkaldte humlekræmmere bragt omkring til stort set hele landet, ja så langt som til Thy og Frederikshavn. I disse mere humlefattige egne af Danmark kunne gårdmandskonerne så købe deres humle direkte fra de omreisende kræmmere eller på markederne, hvor den fynske afgrøde blev solgt fra bugnende vogne. For selvom man ikke selv dyrkede sin humle skulle husholdningens temmelig store forbrug af øl jo stadig produceres hjemme på gården.

Fra omkring 1890 mistede den nordvestfynske humle og de fynske humlekræmmere langsomt deres betydning, og udenlandsk – særlig tysk – humle overtog markedet. Den tyske humle betragtedes som værende af bedre kvalitet, og da samtidig hjemmebrygningen blev mindre væsentlig for bondekonerne, der nu kunne købe deres øl færdigt fra bryggerierne, måtte også det fynske humleeventyr se en ende.

Humlen fra stage til høst

Dyrkningen af humlen tog sin begyndelse omkring 1. maj, hvor man plantede sine humleplanter enten i kuler med flere rodspirer i hver eller – efter omkring 1800 – i rækker.

Humleplanterne groede op ad lange stager, der helst skulle være af elletræ. Det var dog en dyr investering at holde sin humlehave med ellestager, så nogle steder anlagde man egne små lunde med de til humledyrkning egnede træsorter. Andre steder, i særlig træfattige egne, lod man i stedet humlen gro ad halmsimer, som hang fra en stage. På den måde kunne flere humleranker have glæde af den samme stage. I løbet af 1800-tallet vandt det importerede grantræ frem på Fyn og omkring 1900 var dette det foretrukne materiale at lave humlestænger af.

⁴ Pontoppidan: Den danske Atlas, bd. 1, s. 542.



HUMLE PÅ STAGER VED DAVINDE VANDMØLLE I DEN FYSKE LANDSBY.

Hvis ellers humlen står godt i ly for den værste vind og hvis man er flittig til at luge ukrudt væk gror humlen lystigt frem til den blomstrer i slutningen af juli. På dette tidspunkt skal den helst have nået toppen af stagen og gerne være vokset lidt, men ikke for meget, ud over. Blomsterne modnes og de såkaldte 'humlekopper' kommer til i løbet af august og når kopperne er klæbrige og de første blade begynder at gulne, er man klar til høsten – dette er som regel omkring midten af september.



DER PLUKKES HUMLE.

Humlehøsten var en større begivenhed på Nordvestfyn, hvor de største humlehaver var at finde. I mange tilfælde måtte man købe arbejdskraft blandt omegnens husmænd og håndværkere, samt nabogårdenes piger og karle – hvis de altså ikke selv var i færd med at plukke. Også børnene kunne få fri fra skole for at hjælpe til med humlehøsten, hedder det i en bestemmelse fra 1860.

De afskårne ranker blev bundtet og bragt ind i bryggerset, hvor festlighederne og det langvarige arbejde kunne begynde. Her sad man de lange dage omkring det store kar og pillede humlekopperne af

rankerne. De plukkede kopper blev spredt ud på loftet over ildstedet for at tørre. Efter tørring blev den pakket og solgt til en af de mange omrejsende humlekræmmere, eller senere til et af de store humlemagasiner. Rankerne, der nu var tømt for kopper, kunne bruges til måtter, tøjr, piske eller lignende.

Under humleplukningen var der rigelig tid til snak og historiefortælling, og det var gårdejernes pligt også at sørge for forplejning under arbejdet. Når endelig høsten var plukket færdig – det tog gerne 2-3 uger – afsluttedes det hele med et humlegilde.

Ølbrygningens kunst

Humlen blev først og fremmest dyrket på grund af dens gode egenskaber som tilsætning til det hjemmebryggede øl. Humletilsætningen medførte både en bedre smag og en større holdbarhed. Ølbrygningen var et uundværligt element i det selvforsynende landbrug, og det var ikke uden betydning for madmoders omdømme, om hun bryggede godt eller surt øl! De fynske bondekoner var nu typisk kendt for godt, stærkt og rigeligt øl – de fede jorder gjorde et godt bryg.

Vandforsyningen til gårdene kom enten fra en privat brønd på gårdspladsen – ofte tæt op ad møddingen – eller fra naturlige kilder, eksempelvis byens bæk eller å. Resultatet var, at drikkevandet var af en temmelig ringe kvalitet, og man var derfor nødt til at rense det. Det gjorde man gennem bryggeprocessen, hvorfor øllet da også var den almindeligste drik på landet langt op i tiden. Både børn og voksne drak øl til måltiderne, og på langbordet i dagligstuen stod gerne et fyldt ølkrus med låg, så man altid kunne få slukket sin tørst, når man trængte.

Ølbrygningen var et langvarigt arbejde og til tider både tungt og nervepirrende. Og så var det kvindens arbejde ligesom alt andet, der fandt sted i bryggers og stuehus. Der skulle brygges øl relativt ofte, gerne ca. en gang om måneden for at holde den somme tider store husholdning forsynet. Man sagde, at man skulle brygge igen, når øllet gik på hæld i tønne, dvs. når man var nødt til at tippe øltønden for at få noget ud.

Selve bryggedagen startede tidligt for gårdens piger. De måtte ud af fjerene for at fyre op under bryggekedlen endnu inden de gik i stalden for at malke. Der skulle nemlig rigelige mængder af kogende vand til ølbrygningen – blandt andet til at rense kar og tønder og til at bløde malten op i. Den opblødte malt kom op i det store tappekar sammen med humlen, der i forvejen havde kogt. Oveni blandingen hældtes på ny kogende vand, der nu lige så stille løb igennem malt og humle ned gennem taphullet til et kar nedenunder. Denne væske var urten.



Den første portion urt var det stærke øl, gemmeøllet eller godtøllet. Der var flere aftapninger, hvoraf den sidste var det tynde øl, som var det ringeste. Netop deraf kommer udtrykket, at følge med som det tynde øl, eller komme sidst ligesom det tynde øl. Det har oprindeligt ikke været nogen kompliment!



Når urten var fremstillet var det tid til gæringen, der var den del af bryggeprocessen, der var sværest at styre – og også den, der var mest forbundet med overtro. Ville gæringen ikke lykkes kunne det være fordi en heks havde set sig ond på madmoder eller fordi månen var i en forkert fase eller andet. Disse uheld kunne forebygges ved en mængde forskellige ritualer – en blanding af kristne og hedenske – der skulle holde de onde væk fra bryggerset, mens gæringen stod på.

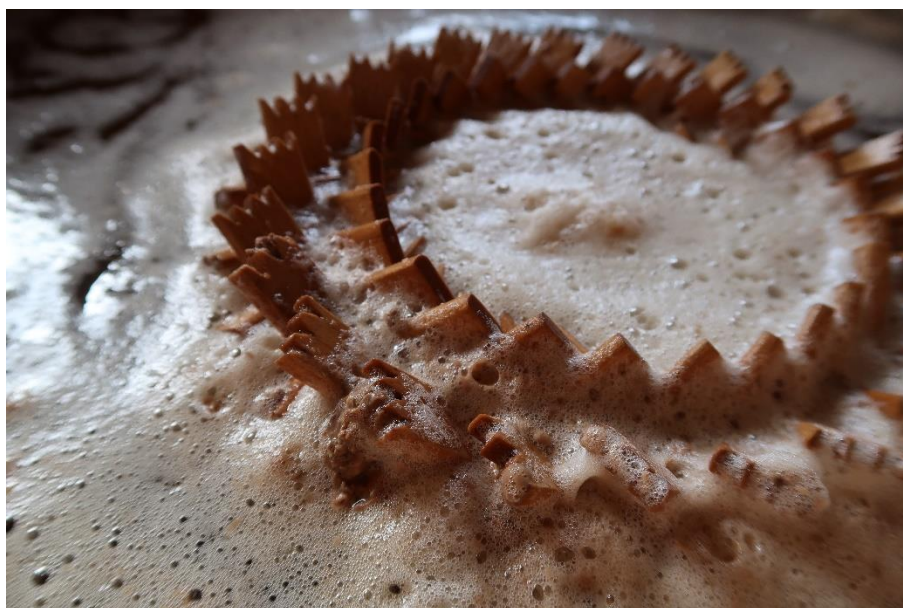
Urten med den tilsatte gær blev dækket til og stod gerne til næste dags aften. Hvis alt var gået som det skulle var øllet nu dækket af et tykt lag gær, som skummedes af og blev gemt. Det skulle man nemlig bruge igen til næste brygning, eller måske skulle den næste gård i landsbyen bruge det til brygning snart efter. Man kunne gemme gæren på forskellige måder, blandt andet ved brug af en gærkrans,

der enten kunne være bundet af halm eller sat sammen af små træstykker. Herpå tørrede gæren ind og man gemte den væk indtil man ved næste brygning blot kunne lægge gær og krans og det hele i urten til gæring.

Efter den vellykkede gæring var overstået, blev øllet tyllt, dvs. hældt på tønder, hvor det skulle eftergære inden man kunne lukke spunshullet med lerklining, så tønden blev helt tæt. Og så var der atter øl til folket.

Hjemmebrygning af øl får mindre og mindre betydning for landboerne fra omkring 1900 og frem. Selvom mange fortsat brygger selv, bliver det mere og mere almindeligt at købe sin øl færdig. Dermed forsvinder den arbejdsproces, der oprindeligt gav navn til bryggerset, lige så stille, ligesom også dyrkning af humlen bliver overflødig.

Indenfor de sidste 10-15 år er hjemmebrygning dog blevet populært igen, og en mængde større eller mindre mikrobryggerier er vokset op omkring det ganske land. Så helt forsvundet er den gamle viden om hjemmebrygget øl nu alligevel ikke.



Litteratur

Begtrup, G.: *Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Danmark*, bind 2: Fyen, Langeland, Ærø, Lolland og Falster. 1806 (genudgivet 1979).

Brøndegaard: *Folk og Flora*, bd. 2, 1979

Dalgas, Carl: *Svendborg Amt beskrevet 1837*. 1837 (genudgivet 1992).

H. Bagge og Asger Larsen: *Dyrkning af Industriplanter*. 63.37

Hofmann (Bang), J.A.: *Odense Amt beskrevet*, bind 1-2. 1843 (genudgivet 1990-1991).

Højrup, Ole: *Landbokvinden*. Nationalmuseet 1984

Odense Omegns Landboforening: En beretning om foreningens virksomhed gennem 50 aar fra 1898-1948. 63.06

Peter Dragsbo: *Harndrup – et sogn på Humleegnen*. 1997

Pontoppidan: *Den danske Atlas*, bd. 1, 1763 (genudgivet 1969)

Reimer, Christine: *Humleavl paa Fyn* (særtryk af Danske Studier) 1915

Tholle, Johannes: *Humledyrkningens Historie i Danmark*. 1930