

## INDBERETNING TIL NATIONALMUSEET NEU nr. 29075

Gdr. Niels Kristian Rask, "Egelund", Nymark, NV-Fyn, født d. 25. januar 1890 i "Kallundborg-huset" i Hårslev sogn, hvor mine forældre boede; min fader var født d. 3. marts 1848 her på gården.

Dette er mine egne optegnelser, som dækker tidsrummet fra 1890 til 1925, da vi holdt op med at bage rugbrød.

### Humleavl

I første halvdel af 1800-året dyrkedes humle her på gården, den plads som dyrkedes med humle kaldes endnu humlehaven, et stykke på 1/2 skæppe land; her kunne stå 200 humlestænger med en afstand på 2 alen på begge led, efter denne tid dyrkedes ikke humle her, men vi købte den i nabobyen Skovsgårde, hvor enkelte gårde dyrkede den indtil 1910; efter den tid kunne man købe den i et humlemagasin i Harrendrup på Vestfyn. Enkelte år kunne vi også plukke humle i hegnene som kaldtes Vild humle, det var ikke hvert år den gav udbytte, men vi børn skulle ud og se om der var humle i hegnene.

Humlen skulle helst have god havejord og lidt gødning for at give godt udbytte.

### Anlæg af humlehaver

Skulle en gård have anlagt en humlehavn, fik man planter hos dem der havde humlehavn, da hver humleplante giver mange rodsrud når først man havde planterne. Når jorden var tilberedt ved gravning og nedfældning af staldgødning, skulle alle som kunne, ud at plante. Manden der ledede arbejdet, markerede med et lille hul i jorden hvor planten skulle stå, dette skulle helst gøres om efteråret; om foråret efter skulle der sættes stænger ved hver plante, det var tynde grænstænger på 5-6 alen i højden, men det første år blev der ikke megen humle, men de kunne stå i mange år på samme sted, i Skovsgårde havde en humlehavn været på samme sted i mindst 25 år.

Da jeg gik i skole, gik vi om aftenen til den gård, hvor vi fik vores humle og hjalp til med at plukke.

Humlerankerne blev om dagen taget af stængerne, de kaldtes da rusmer. Så blev det største kar sat i bryggeret, de satte sig så mange der kunne være omkring karret og plukkede deri. En lysestage på en træfod blev sat midt i karret, den kunne skrues op eftersom humlen steg til den blev 2 alen høj.

Der blev fortalt historier til underholdning, nogle så rystende at man næsten ikke turde gå hjem.

#### Humlehavens pasning

Med et par års mellemrum blev haven gødet med staldgødning; den blev gravet ned om efteråret af karlene og en daglejer.

Om foråret og sommeren skulle der bruges hakkejern og skuffejern for at holde ukrudtet nede. Skulle der fornyes planter, skulle det være om efteråret. Når man om foråret skulle stænge humlen blev stængerne tilspidsede forneden, så de kunne sættes i jorden med hånden; de skulle stå lodret. Når humlen om efteråret blev taget af stængerne blev de taget op og sat i pyramide, og her blev de stående til næste forår. Når de nye skud om foråret var blevet 1 alen lange, blev de bundet op med rankerne fra året før, så snoede planterne sig omkring stangen, altid til højre, da den er højredrejende.

#### Humlehøst

Når humlekopperne begyndte at blive gullige i kanten som regel i september blev rankerne skåret af nede ved jorden og stængerne trukket op, så kunne rankerne skubbes op ovenud af stangen, båret hjem og lagt i gården til de skulle plukkes, som regel af gårdens egne folk, mest om aftenen, men de unge der kom om aftenen, fik ingen løn, men efter at have plukket en timestid, blev der serveret kaffe med æbleskiver og småkager, som vi ellers ikke fik til daglig, tillige med interessante fortællinger. Hvor lang tid det tog at plukke, var afhængigt af hvor mange af folkene der kunne plukke om dagen og hvor mange der kom om aftenen og hjalp til.

Rankerne blev plukket hele, og kun en gang. Når humlen var plukket færdig, blev den lagt på loftet over en varm stue, når den så havde ligget der en måneds tid og var blevet rørt engang imellem, blev den lagt i tønde eller kane, her har vi en kane der blev kaldt humlekanen, en alen i firkant og en i højden med et trælag, der passede til at gå ned i kanen, og en marmorplade til pres, ovenpå, så den kunne holde sig hele året. Rankerne kunne der laves mange ting af; en del blev brugt til opbinding af næste års ranker, og andre til at sno til hammelreb og til at sy stråtag på med.

Jeg har set på et gammelt hus her at også lægterne var bundet på spærerne med humleranker.

124. *Lupulus.*2. *Abfinthium.*

### Købe humle

Jeg mindes ikke at der her på Vestfyn har været omrejsende humlehandlere. Så længe der blev dyrket humle i gårdene, købte omegnens folk humlen hos dem; da efterhånden humledyrkningen hørte op på gårdene, gik man over til at købe den hos de enkelte humlegrosserere, men enkelte egne i landet har der været omrejsende med humle; for det har været mig fortalt, at et sted kom der en mand og tilbød humle, men på en gård, hvor han kom ind, spurgte konen ham om det nu også var god humle; han svarede da at det var han sikker på, for hans kone havde prøvet at brygge på den, og da var den god nok.

Så ville konen ikke købe hans humle.

### Malurt

Malurt havde vi selv i haven, men den har ikke været brugt her til øl. Men enkelte steder blev den brugt som tilsætning, der sammen med humlen skulle bevirke at øllet kunne bedre holde sig og ikke blive surt, også at øllet fik en lidt bedre smag. Hvordan den brugtes ved jeg ikke, nogle brugte at komme en flaske rom i tønden sammen med øllet, nogle brugte at komme 5-6 hele æg i tønden tillige med øllet og når tønden var tom var både æg og skaller forsvundet.