

Humle, *Humulus lupulus*

Dens lange stængler med store håndlappede blade slynger sig højre om op ad buske, træer og træde; har særskilte han- og hunplanter, hvoraf kun sidstnævnte dyrkes til høst af de velugtende (lupulinholdige) kogelignende rakler, kaldet *humlekopper* (samme ord-rod og samme betydning som tysk kopf = hoved). Også alm. forvildet (fra tidligere dyrkning) på gårder og i skovbryn.

Humle o. 1300ff, oldnordisk humli, mest sandsynligt beslægtet med humpel = tykt stykke brød, hump = ujævnhed, og pukkel, alle sigtende til den tykke korte hunblomstrakle. Indgår i mange stednavne: Humlemølle 1425ff (Sjorslev sogn, Viborg amt), Humlegård 1436 (Vejle amt), 1460ff (Vejle amt), Humlehøve 1543ff (Abild sogn), Humlebæk 1582ff (NSjælland), måske i bynavnet Humble 1185ff på Langeland; stednavne med sikker tilknytning til planten er forholdsvis unge og findes for en stor del i nærheden af klostre (1).

De to heraldiske planter, der flankerer åen i Vejles ældste bysegel (fra o. 1350) tydes som

humle (2). Tre humleblade i Fyns amtsvåben (1975) symboliserer de tre kredse, storamtet blev sammensat af i 1970. Et stiliseret humleblad er bomærke for Carlsberg-bryggerierne. 50-kronesedlen med humlerankemotivet blev udsendt 11. marts 1911 og inddraget 23. juli 1945, men brugt igen på forsiden af den næste 50 kr.-seddel, som inddroges fra 21. maj 1957.

LITTERATUR: (1) 689 1,732; 148 2,17f; 5,483; 8,3,110,147 og 9,189; 159 1915,194f; 930b 4,865; (2) 955 1950,18f.

DYRKNING

Humledyrkningen er i Danmark antagelig begyndt i 1100-t, den første tid vel kun i klosterhaver, og måske indført af abbed Vilhelm, der kom til landet 1165 (1). Den vistnok ældste omtale stammer fra slutningen af 1200-t (Flensborg, se s. 111), i 1300-t fandtes humlegårde (-haver) rundt omkring i Danmark (2). Skånske Lov skrevet 1202-16, omtaler ikke humlen. Humlemester nævnes som erhverv 1471 og 1485 i og ved Århus samt flere herregårde fra midten af 1400-t; 1622 ansætter Christian IV en humlemester på Frederiksborg (3).



Konger og rigsråder søger flere gange med påbud at fremme humleavl for at begrænse den store import af tysk humle, men måske også, fordi humlen hører til de produkter, hvoraf der skal svares tiende.

1446 bestemmer Christian III af Bayern i 8. artikel af lollandske bønders »vilkår«, at de hver inden næste Valborgs dag (1/5) skal have 30 humlekuler – blokke med spirer – og 6 podede pære- og æbletræer ved gården, bøden for overtrædelse heraf er 3 mark (4).

1473 pålægger Christian I de fynske bønder at anlægge 60 humlekuler årlig (5), hvilket stadfæstes 1492 og 1547, dog nu nedsat til 5–10 kuler (6). 1490 befaler rigsrådet, at bønderne i hele landet hver skal plante seks kuler årlig, 1521 ti og 1537 fem (7).

1558 udsteder Christian III et reces, hvorefter alle bønder hvert år skal lægge mindst 5 humlekuler og plante 3 podede frugttræer samt 10 pile, dette indskærpes 14/5 1619 (8).

Humlens dyrkning – 5 kuler årlig – er påbudt i Christian V's Danske Lov 1683 (9).

I slutningen af 1500-t bliver brugt ca. 1.400 humlestænger på Odensegård, 1.800 på Nykøbing F. slot, 2.700 på Vissenbjerg; 1621–22 føres 100.000 enebærstager fra Sverige til Christian IV's humlehaver på Frederiksborg (7).

Den »vilde« humle bliver snart erstattet med forædlet udenlandsk, således får Frederik II sendt 3.000 stiklinger fra Stettin (Pommern) til

landet, og Christian IV forskriver planter fra Holsten (7).

Byloven 1619 for Svendborg bestemmer, at den, som uden tilladelse plukker humle af anden mands gærder, skal stå i halsjern tre timer, børn straffes med ris; Vejle bylov 1636: halsjern er straffen for at stjæle humle eller -stænger i en humlegård (10).

1648 finder Simon Paulli det unødvendigt at beskrive planten, for der »dyrkes ikke andet i en del store haver ved landsbyerne end humle« (11). Efter 1660 synes dyrkningen at være stærkt aftagende i landsdelene uden for Fyn.

1757 udkommer den første dyrkningsanvisning på dansk (12). Fra 1777 og en årrække frem uddeler Det kgl. Landhusholdningsselskab præmier (medailler) for humleavl, først på Fyn og Falster, samt humlespirer til lægning (13). En plakat 13/6 1781 forhøjer afgiften på importeret humle »for desto mere at understøtte og opmuntre den nyttige flid, som landmænd og jorddyrkere har vist og viser i henseende til humleavl« (14). Alligevel skrives 1815, at »humleavl er i Danmark så lidt udbredt, at der årlig går uhyre kapitaler til udlandet for denne handelsvare« (15).

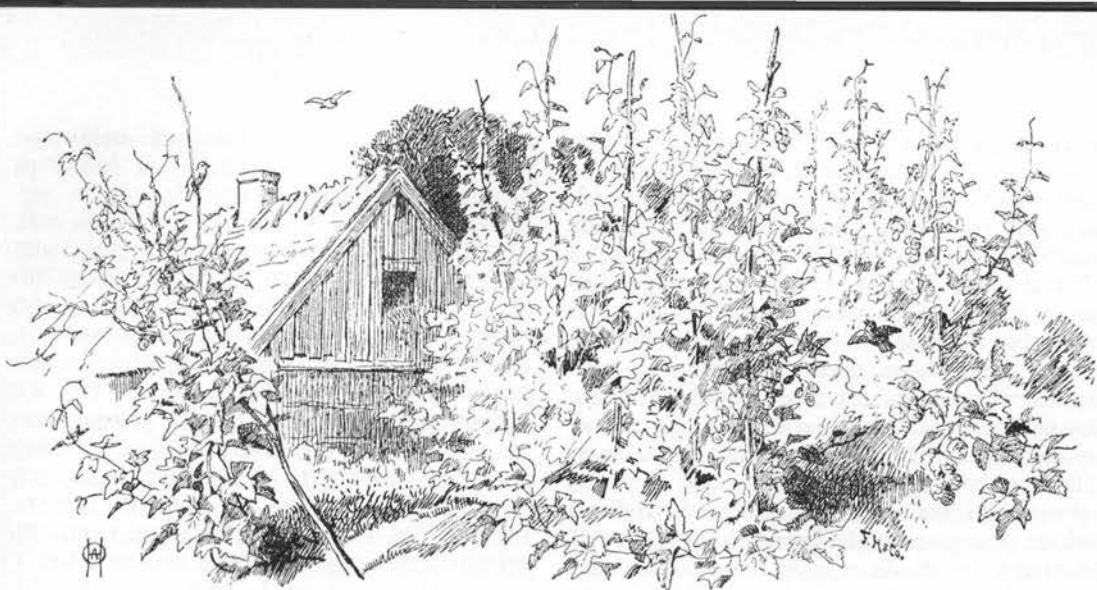
»Humlen avles næsten overalt, dog ingensteds mere end i Fyn« (1763; 16), hvor den kommer til at spille en stor økonomisk rolle. 1776 avles her humle på godt 713 skæpper (ca. 90 tdr.) land (17), og 1796 producerer øen over 780 skipund = 138.800 kg (14); 1881 er arealet 1.103 ha (18), 1896 svarer det danske areal med humle til ca. fire femtedele af Fyns (19).

Det første initiativ til dyrkningen i større stil på Fyn tages af Anne Trolle Bille, Kærsgård i Brenderup sogn NVFyn; 1720–30 opholder fire af godsets fæstebønder sig i Magdeburg sydvest for Berlin og lærer humleavl, herfra hjemfører de skud af veste humleracer (20). 1800 oplyses, at planten især dyrkes omkring Assens og i Brenderup og Ore sogne, 1837 mellem Bogense og Middelfart (21) – her i den fynske *humleegn* findes de ældste og største humlehaver i Brenderup, Ore, Skovby, Harndrup, Ingslev og Asperup sogne (22); »humlebyer« er Vejrup, Skovshørup, Brenderup og Køstrup (23), endnu ved århundredskiftet hører her en humlehave til næsten hver ejendom, Ore Skovmølle har to tdr. land, i nogle haver bliver årlig avlet ca. 100 lispund = 800 kg (19, 22), 1915 findes på denne egn humlehaver med 8.000 stænger, en enkelt med 10.000 (23).

I andre landsdele vinder humleavlens trods landøkonomers anbefaling aldrig større udbredelse.

Straffen for at stjæle andres humle var halsjernet. Kalkmaleri i Tirsted kirke, Maribo Amt. Foto: Nationalmuseet.





Humlehave. Tegning af O. A. Hermansen i M. Galschiøt: Danmark, II, 1893.

Fra Øjylland nævnes dyrkningen gentagne gange i 1500- og 1600-t, således 1569ff omkring Skanderborg (24), 1682 har Vejle by 95 humlehaver, men i 1700-t går avlen meget tilbage og 1808 er der i Vejle ikke en eneste humlehave (25). I 1800-t hører til hver gård på Als en humlehave (26), o. 1900 har Sønderjylland endnu adskillige humlegårde (27).

På Sjælland avles ikke megen humle, kun i Kirkerup, Tystrup og Haldagerlille sogne SSjælland er den en af landbrugets vigtigste handelsvarer, idet bryggerne foretrækker den sjællandske for den fynske humle (28). Prins Jørgen skal have lært Kalvehaves bønder at avle humle i underskov af hassel (28b). 1807 har Eskildstrup i Tystrup sogn 91 humlehaver, de 75 tilhører gårdmænd (29), omkring 1840 kan bredden af Tystrup sø i nogen afstand ligne vinbjerger og sognet producerer årlig gennemsnitligt 3.200 kg, fem andre sogne i Sorø amt tilsammen ca. 32.000 kg (30).

På Falster ophører dyrkningen o. 1880–90 (31), på Bornholm berømmes 1800 især den humle, som avles ved Neksø (32).

Arealet var 1888 242 ha, ved århundredskiftet godt 200 ha, heraf de ca. 125 ha på Fyn (33). Nu har humleavlen ingen betydning for bryggerierne, forbruget dækkes af import. Landets eneste humlehave (17.000 planter på 5 ha) blev 1938 anlagt ved »Nordgården«, Herfølge, høsten anvendes af Carlsberg (34).

Om dyrkningen og dens historie i Danmark kan henvises til: 576 2,1798,1–21,47–52 (1779); 352

3,1837,145ff og 6,1840,1ff; C. A. Nielsen, Vejledning i Humledyrkning (Odense 1862,75 s.); 332c 1877,72f; 159 1915,174–84; 183 1,1919, 451–53; 191 2,275–78; 278 1930,81–89; 916 1930,259–85; 449 1935,26–28; 44 1942,131–35.

LITTERATUR: (1) 159 1915,194–96; (2) 916 1930, 261; (3) 814 6,510; 495 7,1962,52; 296 1915,1; (4) 764 1,1776,88 og 2,17; 546 1957,374; (5) 12 4,1,16; 879b 21; (6) 1008 14,1923,70f,74; (7) 916 1930,262, 265f,272; (8) 819 3,578f; (9) 127 470 jf. 779 4,279, 481 og 5,121; 495 7,52; (10) 75 2,411 og 3,479; (11) 697 274; (12) 146 1,199–207; (13) 194 4,1794, XXXVII,XXLIV; 661 1,1819,311f; (14) 875 1926, 124,142–45,168; (15) 516 1,327; (16) 728c 1,542; (17) 576 7,1799,405; (18) 191 2,278; (19) 760 270; (20) 174 1,1834,74; 760 270; (21) 739 2,271; 398 1837,310f jf. 136d 248; (22) 278 1,1928,66f og 3 1930,81; 159 1915,174,176; (23) 875 1926,143; (24) 1014 24,1931,144–46; (25) 728c 4,1768,40f; 57c 1,1808, 354; 1014 25,1932,79f; 252 2,482; (26) 944b 66; (27) 520 48; (28) 57 2,1803,167,478; 174 1,1834,74; (28b) 949 197; (29) 1010 17,1929,38; (30) 427 1837,49; 398 1837,310f; 1010 9,1921,93ff; (31) 865 58; (32) 739 2,273; 675 11,1809, 322ff; (33) 266 266; 597 219 (1906); (34) 280 28/10 1956.

HUMLEHAVEN

I hver humlekule (blok) plantes 7–8 rodspirer. Hen på sommeren sætter man 3–4 stænger med kulerne, så rankerne (reverne, fynsk rusmer, rumme, russe) kan slynge sig tilvejs (1). Efterhånden som de levende hegn forsvinder i den

nordvestfynske humleegn, føres store mængder stænger dertil fra skove i Vejle amt (2). De første skøre spirer bliver ofte *stænget* til påske, langfredag eller påskelørdag; det skal gøres i solskin midt på dagen, så løst som muligt (for ikke at snære de spæde ranker) med uldgarn eller et fugtet strå, i ældre tid fra den skoldede rosthalm i bunden af bryggekarret (Fyn; 3), nogle steder bruger man vild kørvel sået mellem humlerækkerne (4). Man leder i den første tid rankerne, så de kommer til at sno sig *ret om* \circ : med solen. Når rankerne er ca. 45 cm lange, bliver de bundet fast – *vist til* – med langhalm eller »bast« fra gamle sække (1). I Øjylland må det ikke gøres om lørdagen, så går der lus på planterne (5). Nedhængende *rever* vinker efter husbonden (Møn; 5b).

Det hedder, at humlen gror så hurtigt, at man kan se det (NVFyn; 6) og at dens *kopper* skabes St. Hans nat (7), eller at den skal være *afgroet*, topløbet St. Hans dag og foroven have en *hue* (lille nedhængende dusk) på stangen (8). Den *kopper* eller *borrer*, siger man på Fyn, når den blomstrer (9). »De gamle bønder siger: Marie Magdalene [22/7] · sætter humle på tene« [grene] (1648; 10) – et rim, der kendes også i nyere tid (11), sml. s. 139. St. Ibs eller Jakobs dag 25/7 skal humlen være i blomst (12), St. Olesdag 29/7 skabes humlen (sydlige Himmerland; 13), 10. august er humlens dag (ØMøn; 14).

Regn i kyndelmisse nat (2–3/2) skader humlen (1632; 15), den tåler ikke nattefrost og kan på én nat blive brun, derfor svinger høstudbyttet og humlepriser stærkt fra år til år (16); det samme gælder »honningdug« (bladlus-angreb) – »piger og humle · er ikke lette at tumle, de kan få varig skade på en eneste nat« (17). Torden og lynild ødelægger planterne, når de blomstrer (Fyn; 18), sml. s. 139, men man mener også at uvejret renser dem for svamp, utøj kommer i vækstperioden (NVFyn; 19); kun få tordenvejr giver lille humlehøst (20).

I majvisen sang man: Stærk humle hæng på stængerne, giv besk malurt i bedene (21). Mange hasselnødder og et godt humleår fulgtes ad, men det kunne ske, at en »humleslagter« = stærk sensommerstorm knækkede stængerne (NFyn; 16).

Humlen er moden, når kopperne bliver gulbrune og gnedet mellem fingrene efterlader klæbrig saft (22). En moden humlehave kan lugtes på lang afstand. Man regner i humleegne med at høste gennemsnitlig 80–90 lispund (à 8 kg) pr. td. land (1895; 23), ekstra gode humle-

stænger giver 5–6 kg grøn humle, de øvrige $\frac{1}{2}$ –1 kg; der kan avles humle 70–80 år i træk på samme sted (19).

LITTERATUR: (1) 549 28; 934 780 (1928); 308b 262; 519 43f; 865 59; (2) 918 10,1903,72; (3) 760 271,634; 161 1906/23:965; 159 1915,178; (4) 352 1839,249; (5) 488f 1,34; (5b) 413a 43; (6) 159 1915, 179; (7) 830 5,71; (8) 760 560; (9) 278 1,1928,66; (10) 697 274; (11) 878 1,1682,9; 74 51 (1734); 466 410; 586 1,441; 488g 1,769; 760 274; (12) 605b 300; 760 561; 941d 54; (13) 228e 3,163; (14) 161 1906/23:624; (15) 1004 8,11; (16) 760 271,418,562; (17) 488 9,1888,41; (18) 466b 38; (19) 159 1915,174, 176,179f; (20) 951 1796,359; (21) 488g 4,13; (22) 739 2,1800,280; (23) 183 3,110.

HØST

Humlen høstes ved middagstid, helst i tørt og blæsende vejr – rankerne skæres af midt på stangen, denne trækkes op og rankerne skubbes oven ud, de bæres ind og lægges i bryggerset på brede dækkener. De følgende aftener samles alle på gården omkring et kar, hvori står et lys på lang stage. »I loen sad gamle koner, piger, børn og pillede humle i et stort kar; de unge sang viser, men de gamle fortalte eventyr om nisser og trolde. Bedre kunne der ikke være!« H. C. Andersen, Hyldemor 1845. Hver får sit antal *rusmer*, og den, som kommer til en særlig lang, skal fortælle en historie (VSjælland; 1). Ikke sjældent forsømmer børn deres skolegang for at pille humle, hvilket er tilladt iflg. ministeriel skrivelse af 4/7 1860. I humleegn går man på besøg hos hinanden, hjælper med arbejdet og bliver beværtet. Aftenen slutter med »ranke-turen«: deltagerne bliver efter tur dænget helt til med afplukkede ranker (Skåstrup Fyn; 2). Humlepluknings-aftenerne er for fynboerne, hvad bindestuerne er for jyderne. Hos sidstnævnte hedder det ironisk: fynboen siger, jeg kan al slags bondearbejde undtagen høste og så, pløje og slå – men jeg kan plukke humle! (3). Når arbejdet er til ende, holdes et *humlegilde* (4).

Kopperne bliver bredt ud på loftet til tørring, fra o. 1850 på perforerede brædder i køllen = skorstenens nedre brede del. Nogle afbrænder svovl under tørringen for at gøre varen mere holdbar. I dårlige høstår kommer også de mindste blade med blandt kopperne. Hjemmeforbruget lægges i »humlekuber« af flettet halm, varen til salg bliver pakket i tønner, sække eller firkantede pakker à 4–8 kg – jo hårdere presset sammen desto bedre; man lægger gerne en stor sten over, heraf

talemåden: kun med lempe får man æg i en humlesæk (5). Rigtigt pakket skal den være så fast, at den må hugges ud med en økse (1800), men så kan den også bevare kraften i 40 år (6).

LITTERATUR: (1) 161 1906/23:429; (2) 278 1930, 84; (3) 488 9,1888,95; (4) 760 64,68,271f,694; 278 1,1928,66f og 3,1930,81; 161 1906/23:1031 (o. 1875); 854 8,1940,115-21; 1014 27,1934,12; 1010 9,1921, 97f; 549 96; 865 58; 806h 60; (5) 159 1915,182; 918 10,1903,73f; 418 95,188; 308b 262; 865 58; 760 273; (6) 739 2,1800,281; 519 46.

HUMLEKRÆMMERNE

I middelalderen blev landbefolkningens forbrug af humle mest købt af omrejsende fynboer og sønderjyder, men allerede 1284 begrænses deres handel i Flensborg, senere kommer lignende bestemmelser for andre sønderjyske byer: Haderslev 1292, Åbenrå begyndelsen af 1400-t. Drost Peder (død 1298) fik øgenavnet »Hoseøl« (ned-sættende om dårligt øl), fordi han standsede importen af den dyre humle. Transporten sydfra til Danmark forbi toldstedet Gottorp androg 1480-90 formentlig 40-50 tons; i 1500-t indførte Danmark forholdsvis store partier humle fra Flensborg, Kiel, Slesvig m.fl., o. 1500 var transporten via Gottorp mellem 70 og 80 tons, 1519 godt 100, 1547 ca. 179 og 1610-11 endog

550 t, derefter vistnok en jævn tilbagegang. 1516 hævder en kgl. forordning, at bønder fra Sjælland, Lolland, Falster og Møn sejler efter humle i tyske østersøbyer. 1518 bruger tolderen i Ålborg 250 tdr. humle til at brygge 200 læster (à 14 tdr.) øl (1).

1746 indføres over Århus havn 34 skp., men udføres kun 9, 1757 henholdsvis 58 og 24 (2). O. 1800 bliver værdien af landets årlige humleimport anslået til mindst en tønne guld, det københavnske bryggerlav alene bruger ca. 8.000 lipund (à 8 kg) eller for over 100.000 rigsdalere (3).

De fynske humlekræmmere er velkendt hos jyderne og rejser hvert år viden om, helt op til Thy og Frederikshavn (4). De går omkring med en stor sækfuld på nakken, men humlen er tit så dyr, at fattigfolk må nøjes med malurt (bd. 4) (Harboøre; 5). Øst for Storebælt kommer fynske humleprangere kørende med 3-4 alen høje sække til de store markeder på Sjælland og Lolland, hvor husmødrene køber deres årlige forbrug (6). Den fynske humle er ofte forfalsket med indblanding af gammel brugt humle, *brumme* (NFyn) eller tørrede humleblade (7) – man siger, at fynboerne sælger dobbelt så megen humle som øen avler ud over hjemmeforbruget (8). Humleprangerne kan finde på at fugte varen med vand, så den vejer mere (9) – ovre hos jyderne praler de: God fynsk humle i sække!

Humle anvendtes ofte som fyld i kistens hovedpude. Tegning af Chr. Dalsgaard, 1868. Skive Museum.



Min kone har allerede brygget på den en, to, tre, fire gange og den var lige så god som den første gang (10) eller: Når du gnider min brune hoppe med en håndfuld humle på panden og så går hen og letter på rumpen, kan du lugte den igen-nem! (11). Turene omkring i landet slutter o. 1890, da udenlandsk humle fortrænger den hjemmeavlede (12).

En lollandsk »humlemænd« kommer o. 1870 hvert år til øerne i Smålandsfarvandet. I Hors-lunde (VLolland) bliver en humlekræmmer lok- ket til at lægge sig i bondekøns seng, hvorefter manden »overrasker« parret og myrder ham; bondens rigdom skal stamme fra ofrets penge (13).

Fra Brenderup NVFyn sælges i første halvdel af 1800-t årligt for ca. 6.000 rigsdalere humle (14). Et pund humle og et pund smør er o. 1870 lige dyrt, nemlig 1 mark (Stevns; 15).

Flere steder i Jylland plukker fattige husmødre i forrige århundrede vildtvoksende humle, også til salg (6).

I ældre tid bliver lig af velhavende folk under- tiden omgivet med humle o.a. krydderurter (17). En pjaltekræmmer (eller herremænd) begynder at sælge lighumle stjålet fra gamle kister i Tors- lev kirke ØHanherred, først da øllet er brygget bliver det opdaget (18).

I Harndrup, forhen en af de fynske humleegne, importerer A/S Vestfyns Humlemagasin nu (1956) humle til danske bryggerier og nogle få hjemmebryggere (19).

LITTERATUR: (1) 779 5,478; 495 7,49-62; (2) 728c 4,1768,96; (3) 739 2,1800,272; 667 5,1803,412; (4) 760 92; 278 1930,88f; 297c 85f; (5) 903 95; (6) 941f 138; 253 1948,31; 305 140-42; 546 1928,57; (7) 739 2,1800,282; 384 1843,224; (8) 634 13620; (9) 828 3/11 1950; (10) 488 9,95; 161 1906/23:2223; 903 95; (11) 488d 1890,487f; (12) 278 1930,88f; (13) 107 1948; (14) 916 1930,278; (15) 699 27; (16) 634 12022,12040,12173,12248,13408,16376; (17) 917 7, 169f; (18) 488j 4,87; 958 1933,68; (19) 407 nr. 30, 1952.

BRYGNING

»Hensigten med at sætte humle til øl er at be- tage dette sin søde vamble smag, at gøre det noget krydret og oplivende og sundt med en ringe grad af bitterhed, som tillige bidrager til at øllet holder sig længere« (1812; 1), endvidere i den hensigt at gøre drikken mere berusende, for- bedre skumdannelsen og bidrage til udfældning- en af brygurtens proteinstoffer. »Kogt og bryg- get med malt fryder den ens hjerte ligesom vi-

nen, borttager adskillige melankolske tanker, gør et lystigt og kuragtigt (modigt) gemyt og er tusind gange bedre end det kosteligste hjertens- fryd-vand« (1648; 2).

Det bedste bryg giver fingerlange humlekopper med små totter løvblade i spidsen – kaldt *skæg- gemænd* (3).

Dansk humle skal koge et par timer, udenlandsk noget længere, hvorefter den bliver siet, afkølet og hældt i mæskekarret. Der går 5 pund humle og 6 skp. malt til et fad øl (Fyn; 4), 2 pund til en tønne malt (Lolland; 6), omtrent to hånd- fulde til hver skæppe malt (Jylland; 6). På Fal- ster bliver humlekopperne drysset over malten i bryggekarret, humleurten hældt i øllet efter gæ- ringen (7).

Jyderne siger spottende om fynboernes ølbryg- ning, at de anbringer en sæk humle midt i ga- dekæret – til daglig øser de »øl« inde ved bredden, men kommer gæster, sejler de i et dej- trug ud til lige ved sækken (8).

Fra o. 1900 har bryggerierne foretrukket tysk humle, der modnet i et varmere klima anses for at være mere aromatisk og mindre bitter end den danske. Importen af humle var 1963 680 t. Også på mjød sættes lidt humledekøkt (9); hon- ningvand bliver kogt med humlepose, tilsat inge- fær og stillet til gæring (Falster o. 1850; 7).

LITTERATUR: (1) 662 1,155; (2) 697 274; (3) 519 46; (4) 760 202f; 278 66f,187f,1929 46f og 1930,81; (5) 549 61; (6) 228b 79; (7) 865 57,91; (8) 830 efter- slæt 1890,216; 278 1929,47; (9) 1012 1930,97; 634 14874 (Sønderj.); 413a 63.

ANVENDELSE AF RANKERNE TIL REB ETC.

Ved afhøstningen bliver rankerne skåret i så lange stykker, at de kan bruges til at sno ham- melreb af (Als; 1). Det nederste af rankerne lig- ger på stedet en lille tid, bliver så skåret af ved roden og bundet i knipper for senere at blive snoet 4-6 sammen til reb eller tøj; i tørre somre skal rankerne snos straks efter at de er fugtet med vand, ellers lægger man dem nogle dage i gadekæret, så de bliver seje. Det er navn- lig på Fyn man bruger humlereb og *ranketøj*, som er meget stærkt, men i tørt vejr må det daglig fugtes for ikke at bryde; ranketøj sælges på »pigernes marked« i Bogense (2). I VJylland bruger man rankerne til ko- og fåretøj i for- årets første tid, når dyrene er særlig urolige (3), på Als trækker man lam til marked i reb af humleranker (4). Det lolland-falsterske Industri- selskab udsætter i 1800-t præmier for sning af humlereb (5).