



»Et godt glas øl«. Maleri af Otto Bache, 1919.

Med de sammensnoede ranker binder man på Fyn lægterne til tagspær (6) og syr også takkehalmten fast med dem, kun over dørene bruges ståltråd, så taget her ikke straks skrider ned under ildebrand; i selve taget er ikke et eneste søm (NVFyn o. 1900; 7). Fynboerne laver endvidere kornbånd (6), lysepråse (8) og dørmåtter af rankerne, de sælges som husflid ved dørene og endnu 1915 fletter fanger i Middelfart arresthus disse *rankemåtter* af humle fra Brendrup (9); man bruger også rankerne til at binde brænde sammen i knipper (10), på Lolland er lange sammenflettede humlerever børnenes »hestetømme« (11).

Af rankerne forarbejdet som hør kan laves en erstatning for hampegarn til sækkelærred »af megen styrke og varighed« (12). Under sidste verdenskrig bliver det overvejet at bruge plantens taver som spindemateriale (13).

LITTERATUR: (1) 944b 53 jf. 488f 1,61; (2) 677 1757,42; 189 3,1819,143f; 605 440 (1841); 136d 252

(1837); 760 58,271f; 500 330; 278 1930,85; (3) 57c 7,1812,110; 328e 55f; (4) 228e 3,931 og tb. 226; (5) 546 16,1928,130; (6) 677 1757,42; (7) 107 1961; (8) 916 1930,282; (9) 760 96,272; 159 1915,181; (10) 159 1915,181; (11) 549 96; (12) 792 5,1796,14; 739 2,1800,283; 485 1816,35f; 398 1837,310; (13) 44 136.

ANVENDELSE AF SPIRER OG BLADE;

RANKERNE TIL GØDNING, BRÆNDELSE M.M.

De første humlespirer er gamle koners og andre fattigfolks kålerstatning (1648; 1), de spises af fornemme folk som asparges, store mængder købes hvert år fra Holland (1761; 2) og tilberedes som salat, men er »noget bitre« (3). De kan sættes på suppe (4) og unge knopper syltes som krydderi til sauce (5).

De soltørrede humleblade giver et godt vinterfoder til får (1632; 6), skåret til hakkelse er rankerne et sundt fåre- og kvægfoder (4). Køerne får de afplukkede ranker og løse blade om morgenen, før de kommer på græs, og æder blade og skudspidser (Fyn; 7).



Lam trækkes til marked i humlereb. Maleri af C. Schleisner, 1856.

Under krigen 1864 (VJylland; 8) og de to verdenskrige bliver tørret ølhumle, tørrede kopper eller blade brugt som tobakerstatning (9) og endnu 1945 rullet til cigaretter. Humle- og kirsebærblade er en ret populær »tobak« for ældre mænd (Vendsyssel, Langeland o. 1900; 10).

»Kornorm« forlader loftet, hvor de tørre kopper er strøet; de kan også lægges under korn i stak eller lade (11). Ost omviklet med humle er beskyttet mod maddiker og får en behagelig smag (12).

Tørre blade o.a. affald fra plukningen kommer i fodposer (Fyn; 13), er udmærket til at opbevare frugt i, holder den frisk (14), og som fyld i grove dyner (ØJylland; 15), men også i vuggepuder og ligkister (16), sml. ovenfor. Under børn lagde man en »pissepude« stoppet med den humle, man først havde brygget på (16), en lærredspose med humle kommer med i kisten som ligets hovedpude (NVFyn; 17); i renæssancen bliver fornemme folk gravsat i metal- eller svære egetræskister omgivet af humle o.a. krydderurter (18).

Toprankerne kan bruges som gødning og til at kvæle ukrudt med (19); hvad køerne levner (se ovenfor) tjener som dække på roe- og kartoffelkuler eller strøelse under kvæget, men hele ranker må ikke komme ud på møddingen, de binder møget sammen og gør det næsten umuligt at læsse (Fyn; 20).

Tørre ranker er et godt brændsel, som også kan bruges i teglovne (3), mange fynske avlere fyrer med dem, når der bages (21), men ellers afbrændes de på åben mark, det skal dog først tillyses ved kirkestævne, siden bekendtgør man det med opslag eller annoncer. Husmødre mener, at asken er særlig god til vask, bygelud (22).

Humleranker er med i den høstkrans af kornsorterne, der hænges op i gildesalen (Majbølle; 23) og pynter sammen med georginer, vildvin m.m. kirken til høstgudstjenesten (Rinkenæs o. 1880; 24).

I haver danner rankerne buegange, beklæder lysthuse eller snor sig op ad en veranda (25).

LITTERATUR: (1) 697 378; (2) 696 227; (3) 739 2,1800,283; (4) 427 1809,60; (5) 480 21,64; (6)

1004; 178 1935,36; (7) 760 272; 278 1930,84; (8) 161 1906/23:2532; (9) 869 21,1924,54; 634 18754 (Himmerl.), 13408 (Sundved), (10) 634 12054, 12680; (11) 739 2,1800,283; 485 1816,28f; (12) 186 61; (13) 916 1930,282; (14) 512 32,1899,651; (15) 246 15,1943-44,25; (16) 488f 3,96 jf. 2,413; (17) 760 120; (18) 917 7,169f; 230 258; 488g 5,2 131 (1902); (19) 677 1757,42; (20) 159 1915,181; 278 3,1930,84; 519 44; (21) 159 1915,181; 136d 252f (1837); (22) 760 272f; (23) 549 163; (24) 634 16297; (25) 398 1837,311; 510 3,154.

LÆGEMIDLER

O. 1300: renser og læger milt og lever, virker urindrivende, renser alle lemmer for betændelse (?), lægges humle under kvinde, renses hun for blodflod (hæmatorroe?) og dødt foster udstødes, drukket med honningvand hjælper den for smerter i lysken og lårsmerter (1).

Mod hovedpine gnides næsen med saften af humle og vedbend (begyndelsen af 1400-t; 2). Humlespirer kogt i vin eller øl bruges mod besværlig vejtrækning, kogt i vin eller vand til plaster på syg milt (1533; 3). Ung humle i mad eller vin er blodrensende og modvirker forstoppelse, åbner lever og milt, vindekokt drik-

kes mod »gift og alt ondt, som mennesket har i sig«; anvendes til røgning af underlivet for tilstoppet livmoder, mod blæresten og smertefuld vandladning (1500-t; 4).

Simon Paulli 1648, 274f: bruges mod miltens og leverens forstoppelse, »for hvilken krafts skyld vort eget danske humleøl ... som er stærkt af humle, kan befri én for sådanne tilfælde«. udvortes til at stille smerter i lemmerne, »hvilket den gemene [jævne] mand såre vel véd«, derfor lægges humle blandet med harsk smør på lemmer, der er af led eller kvæstet. Humle taget varm fra bryggekedlen og lagt på fødderne lindrer podagrasmerter. Humlespirer kan om foråret spises i mad eller den kogte saft drikkes mod fnat og kløe, leverens, miltens og mavens forstoppelse. Saften anbefales mod gulsot, kommes i rindende øjne; pulveriserede frø drikkes for indvoldsorm.

Humle med eddikeafkog af malt og tilsat olie eller smør lægges som plaster på kønsdelene for blærestenssmerter (5). Forårsskuddene er mavestyrkende og spises mod skørbug (6); humle og malurt på brændevin tages for mavepine (Lolland; 7), kogt i vin og vand mod kolden (malaria) (8), vindekokt for åndenød (9), vandafkog

Når soldaterne var udgået for tobak, måtte de stoppe piben med humle. Træsnit efter tegning af Otto Bache i Illustreret Tidende 6-3-1864.



for sukkersyge (10). Ekstrakt af rodkuddene indgives mod forstoppelse i underlivet, er et opløsende og urindrivende lægemiddel (11). Humle, laurbærblade og malurt kogt i vand drikkes mod kirtelsyge (12).

Humlete er god for gigt (NVSjælland; Fyn 1932; 13).

»Den kloge Søren« i Frørup Fyn behandlede bulne fingre med humleafkog (14). Varmt humleomslag lindrer smerter efter slag og heksekud (Thistedegnen; 15). Koges i eddike eller øl til varmt omslag på lemmer gået af led, lægges koldt på hævelser efter stød og kvæstelser (16). Vanddekokt af humle, malurtstilke og laurbærblade drikkes som blodrensende for bylder (Hjerm VJylland; 17). Humle indgik i omslag på brystknuder (18). Humleafkog anvendes til drik og vask for ringorm og udslæt (Falster; 19).

Syge tænder skal gnides med humlekopper og salt (1643; 20), for tandpine holdes et varmt øl-afkog i munden (21) eller humle indsyet i lærredspose lægges meget varm på kinden ud for tanden (Fyn; 22).

For søvnløshed er det godt at sove på hovedpude stoppet med humle (23).

Indvoldsorm (især hos børn) dræbes af pulveriseret humlefrø drukket med udtræk af planten kardobenedikt (1555; 5), ligeså med asken af rankerne blandet med vineddike (Als o. 1670; 24), et mælkeafkog eller et stærkt dekokt indtaget fastende (16), det sidste skal også virke fosterfordrivende (VJylland; 25); kvinder med udeblevet menstruation kan drikke et vandafkog (o. 1820; 26), sml. s. 115.

De første spirer spist som salat renser blodet (27). – Man indtager humle for »uro i kroppen« (Sønderjylland; 28).

Rakler og frø er anført i farmakopeen 1772.

Afkog gives kæelveko, der ikke ville slippe skar-net (Horbelev Falster) og blandet med afkog af sevenbom for at fremskynde efterbyrden hos husdyr (VSjælland; 29).

For hestens snive (malleus) skal et pulver af blinde hundehvalpe kogt i humle og tyndt øl bindes i sæk på mulen; mod dens krop eller kværke vrides afkog gennem en ny sæk og denne bindes på næsen (1700-t); mod forfangen-hed anvendes omslag af humle og eddike; humle-ranker indgives for urinens tilbageholdelse og humlefrø mod »hævelse i skødet« hos hingste (30).

Asken af rankerne blandet med vineddike gives får mod indvoldsorm (1600-t; 32); vandafkog af humle, malurt og tobaksrødder for flyndersyge

= leverikter (32), samme middel eller humle, malurt, enebær og laurbær kogt i vand bruges som forebyggende middel mod fårets skab, vattersot m.m. før og efter udbindingen (33). Humle indgår i råd for kopper (34), hakket humle for »svæld eller vand« hos får og hornkvæg (Vendssyssel; 35). Tørre ranker er givet som vinterfoder for at værne fårene mod sygdomme (34).

For »svinedød« skal man koge rødder af humle, hestehov og rejnfan med salt i eddike eller øl og give dyrene det (1600-t; 36).

Humle, fyrre- og grangrene blandes i bygskrå til gæs med diarré (1868; 34).

LITTERATUR: (1) 343 90; (2) 15 2; (3) 703 17b, 30b; (4) 841 98; (5) 488o 187,283; (6) 510 3,154; (7) 549 106; (8) 328f 2,243; (9) 217 1807,13; (10) 161 1906/23:2401; 107 1948; (11) 739 2,1800,283; (12) 328f 1,201; (13) 684 203; 253 46,1953,92; 519 47; (14) 243 1,1955–59,57; (15) 634 17630; (16) 32 67f; (17) 161 1906/23:2455 (1946); (18) 328f 2,52f,151; (19) 865 190,195; (20) 902; 902l; (21) 696 226; (22) 519 47; 107 1963; (23) 488g 3,68; 328f 1,217; 246 15,1943–44,25; 480 21; 634 12077 (VJyll.), 17630 (Thy); (24) 248 1,1926,42; (25) 161 1906/23:2494; 342 28,1934,40; 634 12356 (Skernegnen o. 1890); (26) 273 199; (27) 1004 1632,21; 696 1761,227; (28) 634 12022 (o. 1880); (29) 634 15416 12246; (30) 83 47,51,81,111,115; (31) 1004 142; (32) 936 1,1835, 189f; jf. 83 284; (33) 936 1,189f; 194 2,1790,474 (1779); (34) 83 288,295,322; (35) 57c 2,1810,503; (36) 902d 106; 665b 6.

KALENDERREGLER, GÅDE, TALEMÅDER

Hvis det kyndelmisse 2/2 blæser så kraftigt, at en humlekop flyver fra døren til laden, bliver der ikke fodermangel det år (Jylland; 1).

Humlens ranker snor sig »ret om« (mod højre); når ved bondegilder fadene blev givet »avet om«, sagde man på NFyn: Nu får vi ingen humle i år (2).

Gåde: *staben* stod i *æskja* og bukker med sit blad, blomsterne som røden guld – du gætter det ej i dag (Bornholm; 3).

Man må ikke spare på salt og humle (4).

Det er her, humlen stikker, eller: ja, det er humlen ved sagen! o: det afgørende, pointen. Ranglet person kaldes en *lang humlestage*.

LITTERATUR: (1) 488g 1,800; (2) 159 1915,178; (3) 488n 45; (4) 488d 268.

PROSA OG POESI

Humlerankerne gør sving · som klatrelystne

drenge *Harald H. Lund* (1). – Som en fyrste, nær en kejser, · men en potentat, du knejser · i din grønne hængearm. · Stolt mod himlen · over vrmlen · hæver du din gyldne barm. · · Og så regnes du for simpel, · skønt til fattig bimpel · gi'r du af din ædle saft. · Tab ej modet! · Op med ho'det! · Du gi'r folket mod og kraft *H. Thortsen* (2).

Se, humlen som slangen så listigt sig snor · langs træernes glatte bark – · mens byggen så ærligt på ageren gror ... · De to i øllet forenet sig fik · til en ærlig og listig drik *Johs. Buchholtz* (3). Her er Danmarks egen drue! Mørk af sol som biers brumlen. · Dyb og fyrig slummer styrken i de finske pigers bryg. · Thi den danske sommer blinker i det mørke blad af humlen, · og en hjemlig brise gynger med den unge, svære by *Marinus Børup* (4).

Fjernt i min barndoms befrugtende vår · jeg husker det yppige humleår, · da humlehaven blev til en skov, · hvor vilde, usynlige guder sov. · · Hvem husker nu humlens bedøvende duft? · Den danske sang i den krydrede luft? · Den ivrige ranke, brunskællet og ru? · Kan humlebierne summe endnu?

Der står en sødme endnu i mit sind · af humle i sol og i sommervind, · en duft så liflig og bitterlig sød – · men humlehavernes tid er død. *L. C. Nielsen* (5).

Aage Brandmose, Plukke Humle (6); *L. C. Nielsen*, Humlesangen (7).

LITTERATUR: (1) 561h 30; (2) 901; (3) 446; (4) 117c 27; (5) 647e 34; (6) 98 16f; (7) 647d 78f.

Hamp, *Cannabis sativa*

bliver indtil 3 meter høj og har særskilte han- og hunplanter; de nedre blade er dybt håndsniitdelte, de øvre smalle og savtakkede, frøene tokantede og olierige.

Navnet er fællesgermansk (oldnordisk hampr), oprindelsen uvis; det stammer sandsynligvis fra Østeuropa eller Asien. I mange stednavne: Hampelandet 1683, 1796 på Samsø, 1704 i Løjt sogn, Hampegård (indhegning til dyrkningen) 1784 i Hellevad sogn, Hampeager 1789–1803 i Vedsted sogn; måske i Hampen 1586ff Vrads herred. Strop af hamp blev fundet i bronzealdergrav ved Karøre.

LITTERATUR: 96 40; 148 1,80; 4 336,447; 6 58, 148, 238; 10 31 og 12 163.

DYRKNING

Et sagn fortæller, at danskerne bragte hamp og hør med hjem til ØFyn fra et togt over havet (Østersøen?). Men planterne ville ikke trives. Det blev ufredstider, folk kunne ikke klæde deres børn, da bad præsterne Gud om hjælp, og han modnede halvdelen af hampen, deraf lavede man tøj (1).

Planten er dyrket her i landet siden middelalderen, men aldrig i større udstrækning; en planmæssig avl optages først under de to verdenskrige og slutter med den sidste (sml. s. 120).

1511 står hampefrø anført i hoffets regnskaber, måske til fuglefoder eller oliepresning; garn og taver indføres bl.a. over Lübeck (2).

Et ret stort forbrug af hampeprodukter i sejlskibenes tid og til fiskeriet (tovværk, sejdug, garn), skomagerne (overtrukket med beg som sygarn) og landbruget (sække, reb) får regeringen til at gøre mange, men temmelig virkningsløse forsøg på at fremme den indlandske avl.

1629 befaler Christian IV, at bønderne skal dyrke hamp til flådens forsyning, 1634 sender han en række lensmænd ca. 4 tønder hampefrø, som de skal så i god og tjenlig jord, fortsætte dermed de følgende år og sende høsten til Bremerholm (orlogsværftet) (3).

10/3 1669 indskærpes bestemmelsen fra 1629, dette gentages i Christian V's Danske lov 1683 (3–13–19): hvilken bonde, som hel gård besidder og ikke årlig sår en skæppe hampefrø, og den, som halv gård besidder, en halv skæppe hampefrø, bør af sin husbond at tiltales og straffes som en modvillig og ulydig tjener, med mindre han beviser, at han ikke har tjenlig jord dertil (4). Da der var anlagt sæbesyderier og oliemøller, udstrækker en kgl. forordning 7/8 1687 påbudet til også at gælde købstæderne, hvis borgere derefter skal beså mindst en fjerdedel af jorden med hamp, hør eller roer (= raps). Det vækker dog så megen modstand, at bestemmelsen samme år bliver indskrænket til egnede købstadsjorder; den fornyes 14/8 1741, nu er også tobakken føjet til de påbudte planter (5).

1773 hedder det i vedtægt for Refsvindinge på Fyn, at hver bymand årligt skal så mindst 1 skp. hamp eller hørfrø (6).

O. 1800 anslås værdien af landets hampeavl til mellem 68.000 og 78.000 rigsdalere årlig, men det er ikke halvdelen af forbruget, der indføres hvert år 10.000 skippund (à 160 kg) eller for mindst 5 tønder guld hampereb, sejdug etc., bortset fra nogle jyske egne bliver planten sjældent dyrket (7). På grund af den udenlandske (russiske) konkurrence findes kun få danske sejl-