

# FYNSK HUMLE

## Fyn – humlens hjemland

MUSEUMSINSPEKTØR BETTINA BUHL,  
DANSK LANDBRUGSMUSEUM, GL. ESTRUP  
OG  
SENIORRÅDGIVER GITTE KJELDEN BJØRN,  
DET JORDBRUGSVIDENSKABELIGE FAKULTET (DJF),  
INSTITUT FOR HAVEBRUGSPRODUKTION,  
AARHUS UNIVERSITET

Humle er en flerårig plante, der i dag vokser forvildet over det meste af landet. Den er karakteristisk ved sin kraftige, slyngede vækst. Humle hører til hampfamilien (Cannabaceae). Humle er også en af de få slyngplanter, som vokser vildt i Norden. Den har en meget stor vækstkraft, og stænglerne, der kan vokse med op til 18 cm i døgnet i sommermånederne, kan blive over 10 meter lange i løbet af en vækstsæson. Samtidig med at planten har stærk vækstkraft, snor stænglen sig med urets visning. Planten er forsynet med grove, næsten tornelignende, hår, der bevirker, at skuddene holder sig fast på stammer, grene, espalier og på opbindingstrådene, som benyttes i professionel humledyrkning.

Planten er tvebo, dvs. der findes både han- og hunplanter; skal humlen bruges til ølproduktion, er det alene hunplanterne, som er interessante. Hunblomsterne danner en afrundet, sammensat blomsterstand, som ligner små kogler, når de er modne. På blomsterbunden og støttebladene udvikler der sig en masse gule kirtler, der producerer et gult støv, og det er her, aroma- og smagsstofferne dannes. Humle findes som nævnt vildtvoksende i det meste af Danmark, men en del stammer formentlig fra tidligere humlehaver eller privathaver.

Humle har den latinske betegnelse "Humulus lupulus". Humle hører til hampfamilien "Cannabaceae".

*Fyn – humlens hjemland*



*Dette er bunplanten med de velkendte humlekopper. Foto: Gitte Kjeldsen Bjørn, Aarhus Universitet.*



*Humble-hanplanten. Foto: Gitte Kjeldsen Bjørn, Aarhus Universitet.*

## DEN FYNSKE HUMLEHAVE

”Humlehaver, hvormed ingen Egn i hele Danmark kan sammenlignes. Enhver Gaard og Huus har en stor Frugt- og Humlehave, i hvilken kan avles 1-3 Skpd. Humle.”

Således skrev Gregers Begtrup om den betydelige humledyrkning på Fyn i begyndelsen af 1800-tallet. Beskrivelsen skal ses i forhold til hans samlede redegørelse af agerdyrkningens tilstand i Danmark i årene 1803-1812.

Hvornår man begyndte at anvende humle i ølbrygning er uvist. I tidlig middelalder var humle først kendt som en lægeplante og blev dyrket i klosterhaver. I Europa var karolingertidens franske benediktinere blandt de første, der tog den vilde humle ind i haverne, dyrkede den og anvendte dens plantedele til ølbrygning. En historiker har påvist, at danske stednavne, hvori humle indgår, i store træk lå i nærheden af benediktiner-, augustiner- og cistercienserklostrene. At munkene i Danmark bryggede øl af egen humle dokumenteres blandt andet af, at de skriftlige kilder nævner et bryggers i Esrum kloster.

Det vides ikke, hvornår almindelige gårdbrugere tog humledyrkning op, men i middelalderens samfund var det vigtigt, at gårdene var selvforsynende med humle, da ølbrygning var en vigtig del af forrådet. Både børn og voksne slukkede deres tørst i øl. Man drak meget, idet maden var meget salt, og det hårde fysiske arbejde gjorde folk tørstige. Desuden var øl nærende og sundere at drikke end for eksempel vandet fra de ofte uhumske brønde. Den danske kongemagt forsøgte at fremme humleavlens gennem love og forordninger for at begrænse den tyske import. I 1473 pålagde Christian I de fynske bønder at anlægge 60 humlekuler (blokke med syv-otte rodspirer) årligt.

Efter 1660 synes humledyrkningen aftagende. Det gjaldt dog ikke på Fyn, hvor der endnu i begyndelsen af 1900-tallet skal have været humlehaver til stort set hver ejendom. Humlehaverne betegnes på dette tidspunkt som meget gamle, idet man lod planterne blive stående uden fornyelse i mindst 50 år.

Flere kilder betegner Fyn som ”humlens hjem”. I Odense amt var der i 1843 en ”herlig” afveksling af humle-, køkken- og blomsterhaver med hertil hørende kirsebærtræer. Flere af de gamle kilder beskriver især forholdene på Langeland. 1806 skrives, at der på denne egn ikke dyrkes meget humle. Senere i 1837 nævnes det, at humleavlens på Langeland ikke var forsømt – mange bønder havde humlehaver indeholdende 100 til 200 stænger. Samtidig nævnes, at øllet fra denne ø ikke var ”så godt humlet”.

Christine Reimer fremhæver i sin erindring fra 1910 udgivet i *Nordfynsk Bondeliv i Mands Minde*, at sognene omkring ”Brænderup og Bro, – en Humleby i Brænderup Sogn – og hen ad Middelfart og op mod Bogense, er Humlens mest bekendte Egn, hvor de største Humlehaver findes. Der er Haver paa

Straffen for at stjæle  
humle fra anden  
mands humlegård var  
halsjern på byens torv  
i tre lange timer!

en Td. Land eller maaske mere, hvor der avles omtrent hundrede Lispund Humle.” Den fynske humleavl skal være grundlagt af enkefru Anne Trolle Bille på Kærsgaard i Brænderup sogn, som i år 1700 sendte to af sine bønder til Prøjsen for i to år at lære forhold omkring dyrkning af humle. Christine Reimer skriver videre, at ”i 1896 var det med Humle dyrkede Areal omtrent de fire Femtedele fynsk Land”, men at humledyrkningen i 1910 var aftagende, da fabrikkerne foretrak tysk humle. Årsagen hertil kunne være, at fynsk humle på dette tidspunkt havde et dårligt renommé, da man dyrkede forskellige sorter og derfor fik en uensartet vare.



*Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup fik i 2006 økonomisk støtte af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri til etablering af en humlehøve med gamle danske humlesorter. Cirka 20 forskellige humlesorter fra Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet (DJF), Institut for Havebrugproduktion, Aarhus Universitet i Årlev er blevet plantet på museet. Gl. Estrups gartner, Mette Frisk, arbejder her med planterne. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.*



*Humlehaven på Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, blev anlagt i juli 2006 og fungerer som sikkerhedsbackup af DJFs klonsamling i Årslev. Planterne vil blive genstand for en systematisk undersøgelse af de enkelte sorters dyrknings- og brugsegenskaber. Foto: Dansk Landbrugsmuseum.*

## ARBEJDET I HUMLEHAVEN OG DE FYNSKE HUMLEKRÆMMERE

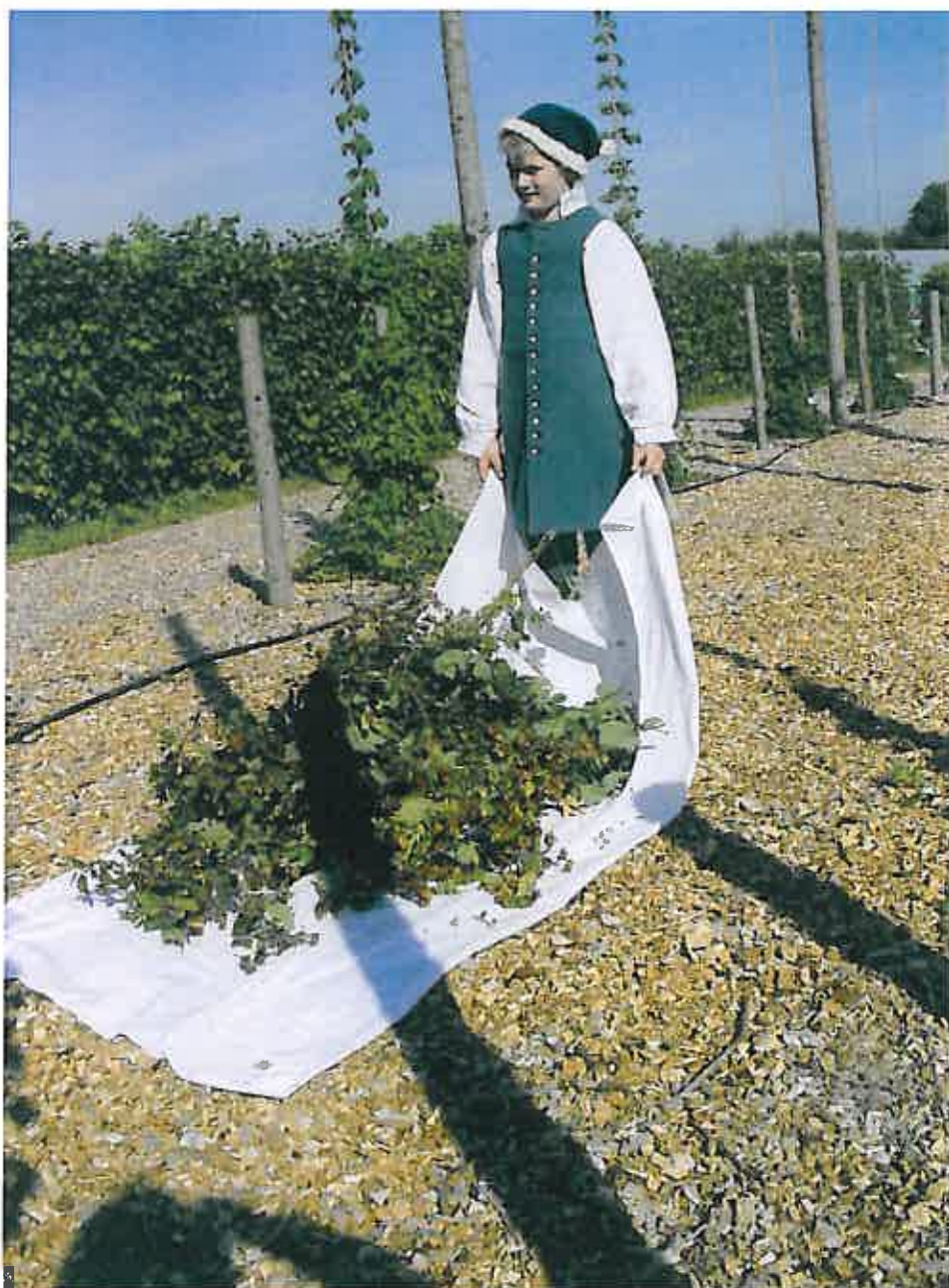
Arbejdet i humlehaven var tidskrævende og havde sine faste rutiner bundet til årstiderne. Humlehaven skulle passes godt med gødning, og blev den holdt ren for ukrudt, kunne planterne opnå en alder på mindst 70-80 år. På Fyn anvendte man talemåden ”Torden og Lynild renser Humlen”, hvorved man mente, at denne vejrtype befriede humlen for svamp, bladlus og andet utøj.

Haven skulle hakkes og derefter forårsgraves i maj. Humleavlens krævede megen gødning. Der berettes i 1843 fra Odense om en husmand, der dagligt førte ”Jorden indunder Koen” i stalden, hvorefter gødningen tilførtes hans humlehave. For hver humleplante rejstes en høj stang. Det var tungt arbejde, som mændene tog sig af. Forinden havde man i huggehuset tilspidset og skrabet barken af humlestængerne.

Påskelørdag blev de første spirer stænget med uldgarn eller fugtet strå. På Nordfyn mente man, at årsagen til, at man begyndte i påsken, var, at man arbejdede sig træt denne dag for at mindes Kristi lidelser. Dette arbejde blev gjort i solskin midt på dagen, da spirerne ellers var for skøre. Man ledte rankerne ret om med solen for at sikre, at ranken ville fortsætte sin vej videre op ad stangen. En kilde fra 1900-tallet skriver: ”Humlen snor sig spiralformet fra Venstre til Højre ’gaar med Solen’. Naar de gamle Bønder var til Gilde, og man ved Bordet lod Retterne gaa om, og dette ikke skete ret

om, men at det blev sendt 'avet om', plejede man at sige: 'Saa faar vi ingen Humle i aar'."

Først når rankerne kunne nå tre gange rundt om stangen, blev de bundet fast. Et gammelt mundheld lød, at Sankt Hans nat skabes humles kopper, og Sankt Ibs dag (25. juli) skal humlen blomstre. Omkring 1. oktober høstes humlen. De modne, gulbrune, klæbrige kopper bliver høstet ved, at man skærer rankerne ned, lægger dem forsigtigt på lagner og bærer dem ind i bryggerset. Humleplukningen var på Nordfyn en af efterårets vigtige



*Humblebøst anno 1800 på Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup. Billedet blev taget i forbindelse med museets store olarrangement, hvor der brygges øl af egen humle efter madmors gamle anvisninger. Gennem foredrag og udstillinger formidler museet øllets kulturhistorie. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.*

arbejdsopgaver sammen med hørrens behandling, most af frugt og fremstilling af kartoffelstivelse. I forbindelse med humleplukningen fik hver deltager et antal "Rusmer" (ranker) at plukke kopperne af i et stort kar.

Aften efter aften samledes gårdens koner, piger og børn rundt om det oplyste kar for at pille humlekopper. Midt i karret stod lysmoderen, som var en høj lysestage. Under arbejdet sang man og fortalte historier om nisser og trolde. Aftenen sluttede af med en rankefest, hvor man efter tur smed de afplukkede ranker efter hinanden og efterfølgende spiste byggrød med pærevælling og æbleskiver. Christine Reimer nævner, at humlegildet på Nordfyn var et fællesgilde, hvor både gamle og unge mødtes og fik en svingom. Man blev beværtet med æbleskiver, smørrebrød og kaffe.

Humlekopperne blev straks lagt til tørre på loftet og senere samlet i flettede humlekuber eller i store sække. I 1837 berettes fra en gård i nærheden af Nyborg, at humlen måtte indpakkes så fast og tæt som muligt. Dertil brugte man en humlepresse, hvor humlen stod "tilskruet en halv Dag, efter at man flere gange har skruet fastere til, hvorpaa Posen efterfyldes med Humle, til Kassen er fuld."

Humlehøsten kunne falde meget forskelligt ud. Blot en enkelt nat med frost kunne gøre kopperne brune og høsten dårlig. En meget tør sommer var ligeledes skadelig. Hvis sensommeren havde været blæsende, sagde man, at gården havde haft besøg af "humleslagteren", hvilket betød, at humlestængerne med den modne humle var knækket eller blæst om. Dyrkning af humle var således forbundet med stor usikkerhed i forhold til høstudbytte. Variationen i høstudbyttet havde direkte indflydelse på prisen for humle. En fynsk kilde fra 1843 opgiver, at priserne i første halvdel af 1800-tallet kunne variere imellem 1 og 6 rigsdaler pr. lispund.

Var man ikke selvforsynende med humle, måtte man ty til humlekræmmeren, som ofte hørte hjemme i det nordvestfynske område, hvor humleavl som nævnt var et vigtigt bierhverv. Dette belyser Christine Reimers i sine erindringer fra 1910: "Naar Humlen var tørret, drog en og anden Fynbo i Efteraarstiden over til Jylland og forhandlede Varen dér. De fynske Humleprangere var godt kendt blandt Jyderne. En af de gamle Forhandlere, der drev Afsætning paa ægte gammel Vis og i stor Stil, er først for nylig død, virkende til det Sidste." Tilsvarende beretter erindringer fra midten af 1800-tallet fra Vestjylland og Vestsjælland, at man købte humle af en omvandrende fynsk humlekræmmer. Flere af de fynske herregårde med humleanlæg, blandt andet Brahetrolleborg og Juulskov, afsatte humle til københavnerne. Først fra slutningen af det 19. århundrede begyndte de fynske landkøbmænd også at sælge humle.



*Humlehøst anno 1800 på Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.*

Lispund er en gammel dansk vægtenhed, der i middelalderen kom til Danmark fra Riga i Letland. Et lispund blev i 1683 sat til 16 pund. Dette svarer til otte kilo.

## Fyn – humlens hjemland



I 1900-tallet kom der godt gang i købmandshandlen med den eftertragtede fynske humle. Billederne her er taget på Humlemagasinet i Harndrup, som absolut er et besøg værd. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.



## ERINDRINGER FRA TO UDVALGTE HUMLEHAVER PÅ FYN

I slutningen af 2007 besøgte Bettina Buhl og Gitte Kjeldsen Bjørn ægteparret Mary og Jørgen Henriksen fra Fåborgkanten. Her gravede Gitte Kjeldsen Bjørn rødder af gårdens gamle humleplante op, og over en varm kop kaffe talte Bettina Buhl med Jørgen om hans barndom, hvor landsholdningen blandt andet bestod af hjemmebrygget øl. Bettina Buhl skriver og Jørgen fortæller:

*Jørgens søster, Esther, og Jørgens mor, Asta, i 1954. Foto: Mary og Jørgen Henriksen.*



## MARYS HUMLE

Mary og Jørgen Henriksen er bosiddende på en gård ved Fåborg ved en lille landsby kaldet Vester Åby. Jørgen er femte generation, og de overtog gården i 1962 i forbindelse med, at han og Mary blev gift. Gården, som blev bygget i 1858, er en udflyttergård fra Vester Åby – den sidste gård, som flyttede cirka en km væk fra byen.





Mary og Jørgen i deres stue, hvor Bettina Ruhl over en kop kaffe fik nedfældet Jørgens historie. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.

Jørgen fortæller:

”I bryggerset stod en gammel gruekedel. Mor både slagtede og bryggede selv. Om husholdningen husker jeg, at vi havde et stort pølsegilde til jul, når vi slagtede, og ellers brugte vi meget at holde kaffefremme med syv slags småkager. Men det var det hjemmebryggede øl, min mor var kendt for. Jeg kan endnu huske smagen af mors øl – det smagte skønt. Hun dryssede havre på øllet sammen med humle og malt – det gav en god sød smag. Vi drak øl til frokost, middagsmad og igen en lille tår til aften. Hvert bryg holdt cirka en måned – så måtte mor i gang igen. Hun bryggede hele året, men til højtider og høst lidt oftere.”

”Mor brugte vand fra brønden. Det var hårdt arbejde. Dengang var det med træpumpen, som stod ved brændeskuret. Hun pøs ikke så meget vand på øllet, for som hun sagde ’vand, det vasker man sig i’. Malten fik vi af en maltgører ved navn Bruun. I marts modtog vi 3-4 tønder malt. Jeg hjalp min mor med at male malten på kværnen, og det skulle ikke gøres for fint – mor blev irriteret, hvis jeg ikke gjorde det godt. Jeg kunne godt lide lugten af nymalet malt. Humlen købte mor af en omvandrende humlekræmmer, hvor hun udelukkende købte fynsk humle.”

”Gården har haft sin egen humlehøve i min mormors tid. I min barndom var vi mange på gården – da vi blev færre var det ikke nødvendigt med hjemmegjort øl og slagting – små mængder kunne lettere købes. Desuden fik mor slidigt og havde derfor ikke let ved at brygge.”



Gården fra 1858. Mary og Jørgen er femte generation på gården. De nyder begge de smukke omgivelser og haven, som de holder med frugt og grønsager – og humle. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.

Marys humlekopper plukket i Årslev 2008. Foto: Gitte Kjeldsen Bjørn, Aarhus Universitet.



#### HUMLE EGNET TIL FORSKNINGSPROJEKT

Efter besøget hos Mary og Jørgen blev der lavet planter ved Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet (DJF), Årslev. Humlen blev i maj måned plantet både i Gl. Estrups humlehavn og i Årslev. Sommeren 2007 var fugtig og blæsende, hvilket ikke er det optimale for humleplanter. På trods af dette gav den et rimeligt udbytte. Humlekopperne var høstklare den 14. september. Humlekopperne, som var pænt store, blev efterfølgende tørret, og der blev lavet en aromaprofilanalyse. Indholdet lå til den lave side. Planterne grov videre begge steder i 2008.

I 2007 blev vi opmærksomme på en humle, som efter sigende skulle være meget gammel. Efter en snak med Ole Munk Andersen viste det sig, at den har meget historie bag sig, og at den har været meget velegnet til at lave øl af. Så den 5. februar 2008 var Gitte Kjeldsen Bjørn på besøg hos Ole Munk Andersen og fik gravet en hel plante op. I begyndelsen af marts vil der blive lavet flere planter af den. I løbet af sommeren 2008 vil den indgå i forsøgene i Årslev samt kunne ses i Gl. Estrups humlehavn. I marts 2008 kontaktede Bettina Buhl Ole Munk Andersen og foretog en kulturhistorisk dokumentation, som i denne bog er blevet til to små historier – en med fokus på familiens humlehavn og en anden, som omhandler landhusholdningen, herunder ølbrygningen (se artiklen *Madmors bryg*).

#### MARIUS' HUMLE

Dokumentationen af humle fra husmandshjem ved Harndrup. Interview af Ole Munk Andersen.

Et husmandssted placeret ud til landevejen mellem Middelfart og Odense ved landsbyen Harndrup danner ramme om Ole Munk Andersens fødehjem. Stedet hedder "Stokholm", hvor generation efter generation har været bosat siden 1700-tallet. Oles far, Hans Marius Andersen overtog jorden og bygningerne fra sin far, da han som ungkarl kom hjem fra udenlandsrejser i 1932. Det gamle bindingsværksstuehus var i al for dårlig stand, og han startede derfor på at bygge et nyt stuehus med to længer, fuld kælder, centralvarme og indlagt vand. Marius var en fremsynet mand, som i øvrigt var optaget af gøremål i lokale bestyrelser og foreninger.

I forbindelse med det nye stuehus videreudvikledes den eksisterende humlehave med planter fra gårdens gamle have og nytilkøbte planter.

Oles mor, Helga Andersen, født 1. maj 1911 kom fra en større gård, "Rasmus Munksgaard" i Harndrup. Hvordan Helga og Marius mødtes, har de holdt hemmeligt, men Ole tror, det var humlen, som bandt dem sammen, idet Helgas familie købte humle af Marius, og ofte var det Helga, som blev sendt af sted med kurv og penge. Ole blev født i 1947 og kan derfor huske tilbage til den tid, hvor hjemmedyrket humle og hjemmebrygget øl stadig spillede en central rolle i landhusholdningen på Fyn. Dog havde mange opgivet såvel humlehave som øllet, men i Oles familie solgte man humle frem til 1954, og Helga bryggede indtil Marius' død i 1969. Marius' humlehave blev derfor en af de sidste humlehave på Fyn, hvorfra der bliver solgt hjemmedyrket humle.

Ole kan huske den sidste gang, hvor familien solgte humle: "Humlen blev solgt til kludekræmmere, det kaldte vi de kræmmere, som kom fra det midtjyske. Far fik forhandlet sig frem til, at jeg bl.a. fik en kulørt undertrøje. Ud over tørret humle købte kræmmerne også humleplanter. Faktisk var der mange, som hentede humleplanter hos far. Han arbejdede med stiklingerne i sin 'lille Planteskole', som han kaldte det."

Marius' humlehave bestod af 12 rækker humleplanter. Senere svandt haven ind til kun tre rækker, hvorefter de i midten af 1950'erne gik over til næsten udelukkende at have frugttræer. Kun få humleplanter blev tilbage, og de kan endnu ses på gården.

Ole husker, at familien var selvforsynende, idet haven var stor og indeholdt mange forskellige afgrøder som grønsager, frugt, bær og humle. Humlehaven var placeret ved siden af frugttræerne, idet træerne skulle have læ. Marius passede godt på sine humleplanter, han nævnte flere gange over for Ole, at en af humleplanterne var stamplanten: "Dén", sagde far, "skulle jeg passe godt på – den humleplante var den ædle, den gamle, som han fremstillede flere planter af." Planten har siden sommeren 2008 kunnet ses i Landbrugsmuseets humlehave på Djursland. Den satte ranker fra jorden, gav godt, og så var den nem at passe. Humleplanten i hans egen have blev sidste år 12 meter lang.

Humlehøsten var en vigtig del af arbejdet i den selvforsynende hushold-

Far var meget bevidst om kvaliteten af sine humleplanter. For eksempel husker jeg, at han havde en plante, som han kaldte "Københavnerplanten" – den gav åbenbart ikke så godt – for som han sagde, "den må de gerne beholde derovre".



Ole Munk Andersens humle "Stokholm". Foto: Gitte Kjeldsen Bjørn, Aarhus Universitet.



*Familien samlet til humlehøst på Stokholm. Manden i den hvide jakke yderst til højre er Oles bedstefar Johannes. Marius med kasket, står bagerst i billedet med humleranker. Cirka 1910. Foto: Humlemagasinet i Harndrup.*

ning. Helga brugte specielle tøjsække, som var af fint vævet lærredsstof. "Mor vaskede dem og passede godt på dem – dem havde vi bare at holde fingrene fra." Ole kan huske den travle tid med humlehøst: "Vi plukkede humle ad flere omgange, alt efter om det var nord- eller sydside. Vi skar rankerne af et stykke op på planterne for at beskytte mod frosten. Vi havde en tohjulet gig, som vi lagde rankerne forsigtigt op på. Vi sad i laden eller i bryggerset, alt efter vejret, og plukkede kopperne af rankerne og lagde dem i spånkurve." Herefter blev humlen tørret og lagt i Helgas nyvaskede lærredssække. Ole kan også huske, at Helga hængte nogle af humlerankerne med kopper på til tørre under et halvtag. Ligeledes mener han, at hans mor sagde, at hun sorterede humlen. Humlehøsten var langvarig og et stort slid, men en forudsætning for, at Oles mor kunne brygge "Marius' øl".



*Alle hjalp til med humlehøsten også familiens yngste. Cirka 1910. Foto: Humlemagasinet i Harndrup.*

## HUMLENS ANVENDELSER

Humlens anvendelsesmuligheder i den landlige husholdning var mangeartede. Først og fremmest tilførte humlekopperne madmors hjemmebryggede øl bitterhed, aroma og fylde. Yderligere forbedrede den holdbarheden og skumdannelsen. Som sidegevinst kunne man udvinde garn af de seje baststrengene, som humlerankerne indeholder. Det siges, at humlegarnet var meget fint, både sejere og stærkere end hør. Skar man humlerankerne ned så langt oppe på stangen som muligt, kunne man anvende rodrankerne til reb. Christine Reimer fra Nordfyn nævner i sine erindringer, at man snoede fire-seks ranker sammen, og efter et par dage i gadekæret blev dette rankereb så stærkt, at man kunne trække ko og får til marked om foråret, hvor dyrene var mest urolige.

Humle var i det hele taget velegnet til at flette med. På aftensæderne sad man og flettede måtter, og de fynske bønder syede tækkehalmen på tagene fast med humleranker. En gammel kilde fra 1915 beretter, at: "I Arresthuset i Middelfart laver Fangerne Maatter af Ranker fra Brænderrup. De kan til dette Øjemed sælges til 5-6 Øre pr. Knippe."

Frugten af humlen kunne ikke bare drikkes. De første humlespirer blev regnet for fattigfolks kålerstatning, og rodsquddene kunne spises som asparges eller salat. Man kunne også fremstille suppe af humlens spirer og blade, og endelig var det udsøgt at sylte de tidlige humlekopper som ekstra krydderi til sovsen.



*Reb af humletaver. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.*



*Humlens Mystikværksted – kalder Dansk Landbrugsmuseum denne samling af flasker, som indeholder gode midler til madmors husapotek. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.*

Kloge koner anbefalede afkogt humle mod børneorm, og det hed sig, at kvinderne kunne blive rynkefrie ved at tage bad i humlevand. Skulle det gå så galt, at en kvindes foster døde, måtte hun ligge på humle for at udstøde det.

Humlekoppernes kirtler, lupulinet, har en søvndyssende effekt, og derfor lagde man tørrede humleblade i vuggepuden til gårdens mindste. På Nordfyn havde man den skik at stoppe humle som fyld i kistens hovedpude, derved sikrede man gårdens afdøde en god og vedvarende søvn.



*Begravelsesgilde i udstilling på Dansk Landbrugsmuseum. Ligpuden er stoppet ud med humle for at sikre den afdøde en god og vedvarende søvn. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.*

*I artiklen Fyn – humlens hjemland har Gitte Kjeldsen Bjørn skrevet afsnittet om humleplanten. Bettina Buhl har forfattet teksterne om den fynske humlehave og arbejdet i humlehaven. De to skribenter har sammen nedskrevet erindringerne fra to udvalgte humlehaver på Fyn. Bettina Buhl står bag det sidste afsnit om humlens anvendelse.*

Fynsk Ølkultur

© Albani Fonden 2008  
Udgivet af Albani Fonden

Udarbejdet i samarbejde med Kerteminde Museer  
Arbejdsgruppe: Malene Linell Ipsen, Erland Porsmose, Anne-Mette Sørensen og  
Mette Ladegaard Thøgersen

Papir: Multiark Silk 150 g

Typografi: Garamond MT

Produktion: Grafisk Produktion Odense

Tryk: Grafisk Produktion Odense

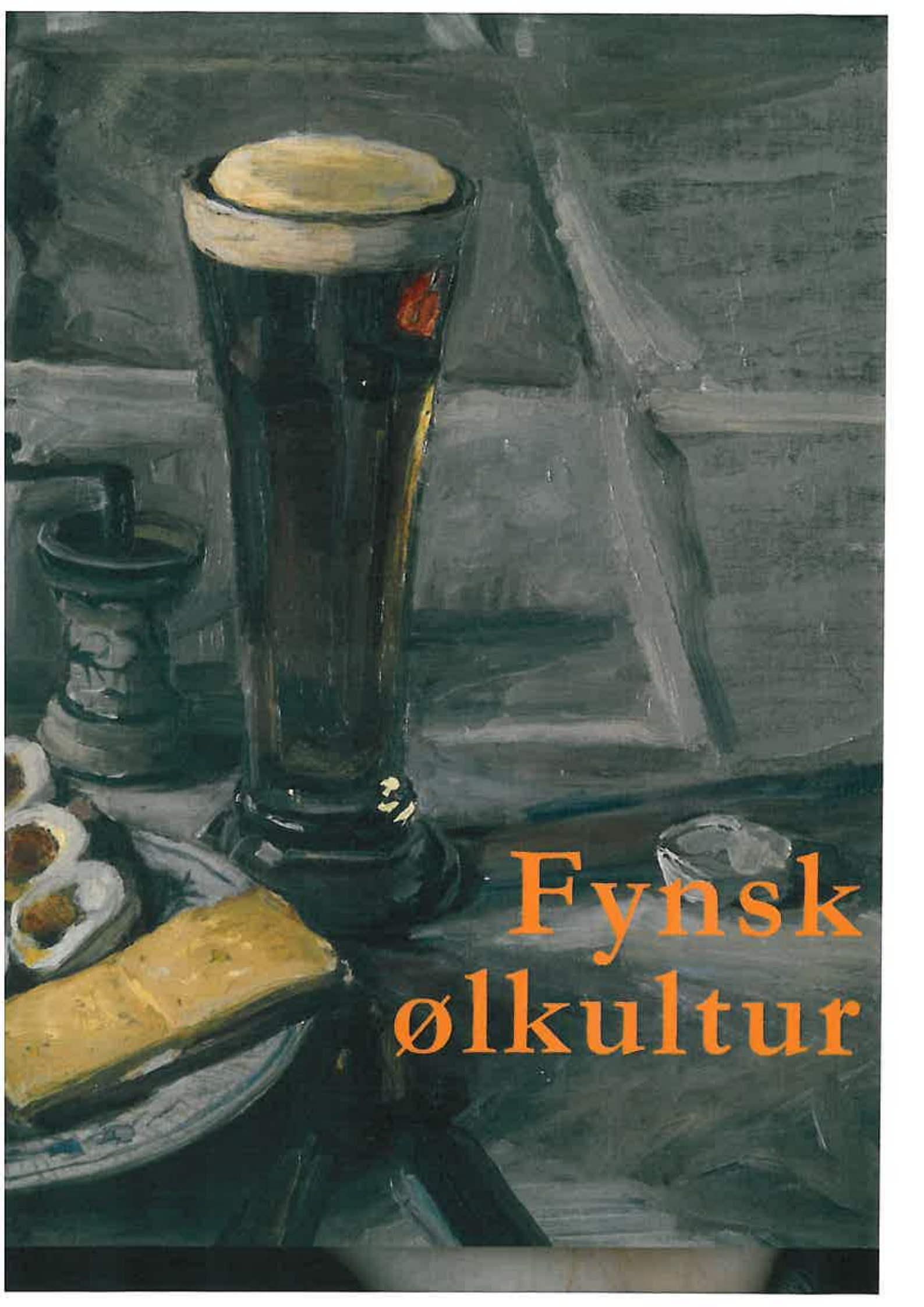
Oplag: 2.000

Udgivet november 2008

Omslag  
Fritz Syberg: "Frokosten". 1906. Olie på lærred. 46 x 59 cm. Privateje.

ISBN 978-87-981202-1-6

I kommission hos  
Syddansk Universitetsforlag  
Campusvej 55, 5230 Odense M.  
[www.universitypress.dk](http://www.universitypress.dk)

A still life painting featuring a tall, dark beer glass filled with dark beer and a thick head of foam. In the foreground, there is a wedge of yellow cheese and several oysters on a plate. The background is a textured, greyish-blue wall. The overall style is impressionistic with visible brushstrokes.

Fynsk  
ølkultur