

## Alm. Humle

### Humulus lupulus

Humle er en flerårig urteagtig slyngplante, der slynger sig i op til 6 meters højde. Blade- ne er ru at røre ved, hvilket hjælper planten til at klare klatreturen. Humle visner væk om efteråret, og begynder forfra hvert forår.

Humle trives på fugtig næringrig bund i løv- skove, krat og ellesumpe. Den kan opforme- res ved deling af planten om foråret.

Til dyrkning rejses stager, som humlen kan støtte sig til. Planter, der kravler i træer, er kønne, men nærmest umulige at høste. De nye skud kan høstes og spises som asparges i det tidlige forår. Planten kan enten være en hunplante med blomster og frugt eller en hanplante, der sørger for bestøvning. Ved frøformering ved man ikke, om den plante man får er en hanplante eller en hunplante.

Hunplanterne blomstrer i juni, juli, med små 'kogler' (humlekopper), der lyser lysegrønt i det mørkegrønne løv. 'Koglernes' 'skæl' er tæt besat med gule kirtler, der udskiller de eftertragtede stoffer i planten.

Humlen kom til landet som resultat af kyndi- ge munkes indsats, og har siden forvildet sig ud i naturen, hvor den under tiden træffes i krat og i uplejede kroge og hjørner, i reglen nær bebyggelse.

Den blev brugt som en slags nervemedicin, da blomsternes kirtler udskiller stoffer, der virker beroligende og i kemisk forstand lig- ner østrogen.

Planten blev brugt til at lette gener ved kvin- ders overgangsalder.

I nyere krigstider er den blevet brugt til at lin- dre de stakkels soldaters smerter og uro.

Videnskabelige forsøg har påvist en vis effekt på 'hedeture', mens humlens søvndyssende egenskaber er alment kendt.

Humlens betydning skyldes først og fremmest anvendelsen til ølbrygning, hvor den også i dag er et vigtigt smagsstof. Før humlen blev indført var pors den plante, man brugte til at sætte smag på øllet.

Øl var i middelalderen ikke en luksus men en nødvendighed. Dels fordi drikkevandet ofte var voldsomt forurenat af dyr og mennesker, dels fordi drikken indeholder en masse energi til mennesker med hårdt fysisk arbejde. En optegnelse fra Maribo kloster viser, at to non- ner, der fik lov til at blive i klosteret efter re- formationen(1536), fik et årligt underhold på 14 tønner øl! Også børn slukkede tørsten i øl.

Heldigvis var øllet ikke så stærkt, alligevel var beruselse udbredt i alle dele af samfundet, navnlig da munkene havde lært, at indfange 'vinens ånd', spiritus, med destillationsappara- ter. Lægekyndige munke havde adskillige ur- ter til at reparere på tømmermænd voksende i apotekerhaven.

Humlekopper blev anbefalet i maden, hvor de virker afførende. Tilsat vin, virker de afgiften- de. Den afgiftende virkning skulle også hjælpe på beruselse, men den køber færdselspolitiet

### Middelalderhaven fakta:

Almindelig humle vokser på både Møn, Nyord og Bogø. Den findes i hele landet, mest mod øst. I kystnære skove, i krat og levende hegn.

Tema 23: Middelalderhavens slyngplanter