



Nordgaarden

Carlsberg Bryggeriernes Forsøgsgård ved Ringsbjerg



Nordgaarden - Carlsberg Bryggeriernes Forsøgsgård ved Ringsbjerg

NORDGAARDEN

I mange år kunne man lidt uden for Ringsbjerg by i 2-3 uger om året se et farverigt og travlt arbejdsliv inde på en af markerne. Det var ikke nogen helt almindelig mark, for den tilhørte Carlsberg Bryggeriernes forsøgsgård, Nordgaarden, og blev derfor drevet anderledes end andre landbrug. Det farverige skue stammede fra de ca. 100 kvinder, der hvert år var beskæftiget i gårdens humleplantage i høstsæsonen.



Carlsberg Bryggerierne erhvervede Nordgaarden i 1938 med henblik på at drive forsøg med maltbyg og humle - to meget vigtige ingredienser ved fremstillingen af øl. Næsten helt frem til 1968, hvor Carlsberg afhændede gården, var den videnskabelige leder og drivkraften bag projektet, arveligheds forskeren, professor Øjvind Winge.

Øjvind Winge (1886-1964) havde tidligt beskæftiget sig med det dengang helt nye område af celleforskningen, kromosomcytologien. I perioden 1911-21 var Winge assistent ved Carlsberg laboratoriets fysiologiske afdeling, der blev ledet af den kendte biolog og botaniker, Johannes Schmidt.

Inspireret af Schmidts undersøgelser over humle udgav Winge i 1914 en afhandling om bestøvning og befrugtning af humle. Han blev i 1917 dr.phil. på en afhandling om planterigetets kromosomtal og kromosomernes betydning, hvori han fremsætter den teori, at nye arter kan opstå i naturen ved krydsning af

Øjvind Winge



Nordgaarden - Carlsberg Bryggeriernes Forsøgsgård ved Ringsbjerg

beslægtede arter med efterfølgende fordobling af kromosomtallet.

Winge blev i 1921 udnævnt til professor i arvelighedslære ved landbohøjskolen; det, første danske professorat i den nye videnskab. Da Schmidt døde i 1933 overtog Winge stillingen som leder af Carlsberglaboratoriets fysiologiske afdeling indtil 1956. Her gik han videre med humle forsøgene og tog samtidig fat på bryggeriernes to andre råstoffer, byg og gær.

Humleplantagen på Nordgaarden blev oprettet på initiativ af Øjvind Winge, der ønskede at vise, at det i Danmark kunne lade sig gøre ved hjælp af fremavlede udvalgte sorter at dyrke humle hvis kvalitet var på højde med den bedste mellemeuropæiske, og at det ved passende krydsning var muligt at fremstille sorter med væsentligt forøget indhold af bitterstoffer. Dette stof er af særlig vigtighed ved øl fremstillingen. Det lykkedes på Nordgaarden at nå begge disse mål.

Gården blev også drevet som forsøgsgård inden for forsøgsområdet byg forædling, hvor der ligeledes blev opnået fine resultater. Der blev fremavlet fem nye bygsorter, hvoraf navnlig Carlsberg II opnåede stor udbredelse på grund af gode maltbygegenskaber som for eksempel lavt proteinindhold.

Ikke kun den videnskabelige leder var gennem årene (stort set) den samme. Også gårdens daglige drift lå i hele perioden i hænderne på bestyrer proprietær Søren Flensholt, der i 1968 selv købte Nordgaarden af Carlsberg for at drive den som almindeligt landbrug.

På visse områder mindede Nordgaarden om enhver anden dansk bondegård. Inde i staldene var der køer, svin og i de første år tillige heste og høns. Gården havde en besætning på 25-30 malkekøer, hvilket var et pænt antal sammenlignet med de øvrige gårde i området.

Søren Flensholt



Nordgaarden - Carlsberg Bryggeriernes Forsøgsgård ved Ringsbjerg

Svineavlen leverede hvert år mellem 130 og 200 grise til slagtning; griseproduktionen foregik på grundlag af gårdens egne søer. Husdyrene lagde beslag på omkring 40 tdr. land af det samlede areal på 112 tdr. land.

På markerne dyrkedes korn, roer, frø, græs og humle. Der var tre bygmarker, en hvedemark og et areal til bygforsøg. En stor del af disse produkter indgik i husdyrdriften.

Det var imidlertid humleplantagen, der tiltrak sig den største opmærksomhed i lokalområdet, fordi det var den, som de fleste uden for gården fik berøring med.

Humlen er en staude, som vokser fra 0 til 6 meter i perioden april - juni. Denne kraftige vækst kræver megen nedbør, hvilket ofte er et problem i Danmark med den hyppige forsommertørke. Til gengæld behøver humlen sol og varme om sommeren for at frugten kan udvikles optimalt - også dette kan det knibe med i det danske klima. Humlen høstes i det tidlige efterår fra begyndelsen af september og under gode forhold to uger frem, men ofte varer høsten tre uger på grund af vådt vejr.



Det er endvidere karakteristisk, at humlen er yderst arbejdskrævende. I 1962 anslog bryggeriet, at humledyrkning krævede 700 arbejdstimer årligt pr. tdr. land samt en ekstra tilførsel af arbejdskraft i høsttiden på 800-1500 arbejdstimer pr. tdr. land.

Nordgaardens humleplantage var på ca. 10 tdr. land, og der blev foretaget forsøg med 4-5 forskellige sorter, hvorfor plantagen var opdelt i flere afdelinger adskilt af høje læbælter. Humleplanterne voksede op ad høje pæle, der øverst oppe var forbundet af et kvadratisk net af tråde. Når planterne om foråret begyndte at spire, blev der bundet kokosbånd i hver plante og trukket op om trådene, så der var styr på de lange stængler. Til det daglige arbejde var der beskæftiget nogle få mænd og kvinder, men i den korte høstsæson blev plantagen invaderet af kvindelige sæsonarbejdere.

Nordgaarden - Carlsberg Bryggeriernes Forsøgsgård ved Ringsbjerg

Humlehøsten krævede 100-120 plukkersker dagligt for at blive vellykket, og i de første år var der ikke de store problemer med at skaffe denne arbejdskraft. I sognene omkring Nordgaarden var der lige efter 2. Verdenskrig mange hjemmeglædende husmødre, der gerne ville ud 2-3 uger og tjene en ekstra skilling. Det var ofte i anledning af en festlig familiebegivenhed, der stod for døren, men også krævede flere penge end den normale husholdning. Det kunne være konfirmation, sølvbryllup eller en anden særlig lejlighed.

Der kunne endvidere være tale om kvinder, der hele året levede af forskelligt daglejerarbejde på gårdene, i private hjem eller ved de opdukkende industrivirksomheder. Mange kvinder gik ud som vaske- og rengøringskoner eller hjalp til på de større gårde i mark eller stald.

Humleplukkerne mødte tidligt om morgenen og fortsatte til ved femtiden om eftermiddagen. Der var dog ingen fast arbejdstid, da der blev arbejdet på akkord. De kvinder, der måtte gå tidligt, tjente så blot mindre. Da sæsonen var kort, var de fleste kvinder interesseret i at tjene mest muligt. Arbejdet i humlemarken havde den fordel, at kvinderne kunne tage deres børn med - de mindre i barnevogn og de større som medhjælper efter skoletid.

Kvinderne sad på en slags malke-skamler og plukkede humlen ned i store kurve. De arbejdede i deres eget tøj og var ofte pakket ind i flere lag, da det kunne være koldt at sidde hele dagen på en skammel i september måned. Humlerankerne blev inden plukningen skåret ned fra tråden af en mandlig medhjælper, så hele planten lå parat til at plukke.

Når kurven var fuld af humle, blev indholdet vejet af bestyrer Søren Flensholt, der stod ved vægten ude i marken. Herefter fik kvinderne en seddel, som senere kunne omsættes i rede penge, når afregningen fandt sted til slut.

Efter plukningen kom humlen i sække og blev bragt til gårdens eget tørreri. Humlen skulle tørres i fem timer, hvor den lå på en bakke og blev vendt jævnligt.



Humlegilde

Nordgaarden - Carlsberg Bryggeriernes Forsøgsgård ved Ringsbjerg

Når høsten var overstået, blev der holdt humlegilde i gårdens lade. Heri deltog de mange plukkersker og nogle af deres børn samt alle andre, der havde været med til at bringe høsten i hus. Der blev stillet et langt bord op, som man pyntede med roser og humleranker. Til kaffen blev der serveret kringle og store lagkager, og kaffen blev hældt på en mælkejunge, hvor den blev holdt varm ved hjælp af en dyppekoger. Mange mindes endnu med glæde humlegildets festlige timer.

Efterhånden blev det vanskeligt at skaffe den fornødne arbejdskraft. Der var i disse år i Danmark en stærk industriel udvikling med en stigende efterspørgsel på arbejdskraft i byerhvervene. I slutningen af 1950'erne blev det derfor et problem at få tilstrækkeligt med plukkersker, og desuden var arbejdslønnen blevet stadigt højere.

Dette afspejlede den generelle udvikling i årene efter 1958, hvor den mest markante ændring i arbejdsstyrken var den store tilgang af kvinder. Kvinderne kom for alvor ud på arbejdsmarkedet, og da der var rimelig god beskæftigelse, kunne en sæsonarbejdsplads som Nordgaardens humleplantage ikke konkurrere om arbejdskraften.

Gården søgte at klare problemet ved at indføre arbejdskraftbesparende maskiner, men det var ikke så lige til at høste en forsøgsmark med moderne maskineri. Sorterne måtte nemlig ikke blandes, da det ville ødelægge værdien af forsøgene. Nordgaarden anskaffede i begyndelsen af 1960'erne en mejetærsker og en humleplukkemaskine.

Desuden blev der samtidig investeret i et vandingsanlæg for at forbedre humle dyrkningen. Inden indkøbet af humleplukkemaskinen foretog Kurt Andersen og E. Mernøe fra Carlsberg sammen med Søren Flensholt en studierejse til Belgien og England. Efter mekaniseringen var der ikke mere behov for de mange plukkersker, og et særpræget indslag i det lokale arbejdsliv var slut.

Professor Winge var i 1956 gået af som leder af Carlsberglaboratoriets fysiologiske afdeling, men fortsatte indtil 1962 som videnskabelig leder af forsøgene på Nordgaarden. Inden han trådte tilbage, havde han på trods af de vellykkede forsøg foreslået, at Carlsberg nedlagde humleplantagen, da han ikke mente, avlen kunne lønne sig i Danmark; ellers skulle der foretages omfattende investeringer i maskineri.

Disse investeringer blev som nævnt foretaget, men Carlsberg valgte i 1968 at sælge Nordgaarden, da man allerede i 1965 havde erhvervet Allindemagle-

Nordgaarden - Carlsberg Bryggerierne Forsøgsgård ved Ringsbjerg

gaarden ved Ringsted som forsøgsgård. Forsøgsarbejdet blev flyttet hertil, og Nordgaarden overtaget af den tidligere bestyrer, Søren Flensholt.

“Humlen” som arbejdsplads er et overstået kapitel i den lokale historie, men mindet om mange hyggelige og skægge stunder i plantagen lever stadig hos mange, selv om det også kunne være hårdt arbejde.



Lokalhistorisk Arkiv for Herfølge-Sædder Sogne afholdt i 1988 en velbesøgt udstilling om forsøgsgården og har med glæde påtaget sig den opgave at bevare mindet om “Humlen”. Selv om det ikke er så længe siden, er meget allerede nu helt anderledes.

Arkivet mødte ved den lejlighed stor imødekommenhed hos alle i arbejdet med at skaffe materiale om Nordgaarden. En særlig hjælp blev ydet af de mange tidligere medarbejdere ved plantagen, af Carlsberg Bryggerierne samt nu afdøde proprietær Søren Flensholt.

Teksten i denne folder er et genoptryk af en artikel, arkivleder Birte Broch skrev i anledning af arkivets udstilling “Humlen og Bakelitten” i efteråret 1988.

Hvis du ønsker at se yderligere materiale om “Humlen” eller Nordgaarden i Ringsbjerg, kan du henvende dig i arkivet tirsdag eller fredag kl. 9-12.



Lokalhistorisk Arkiv for Herfølge-Sædder Sogne
Billesborgvej 1B, 4681 Herfølge

Telefon: 56 67 25 31 & 56 67 25 32
<http://home6.inet.tele.dk/mva/>
www.koegearkiv.dk

Åbningstider:
Tirsdag og fredag kl. 9.00 - 12.00

Kortene er udgivet af Køge Kommune
efter aftale med Kort- og Matrikelstyrelsen