

Biavl i Thy

Jytte Nielsen



Indtil 1700 tallet var honning det vigtigste sødemiddel på disse breddegrader. Det er derfor ikke underligt, at mennesket altid har forsøgt at omgås bierne på bedste vis - og sådan også i Thy. Kilderne til belysning af kubebiavl er sparsomme, men i forbindelse med Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser i midten af dette århundrede blev der indsamlet materiale, som her videre gives.

Det første skriftlige bevis på biavl i Danmark stammer fra Jydske Lov fra år 1241. Her er blandt andet omtalt hvordan man skal forholde sig til bifangst i skovene. Man savede det stykke af træet hvori bieme boede, tog det med hjem og lavede en bigård med træstokke, som enten kunne stå op eller ligge ned, hvilket var forskelligt fra område til område. I loven er der også omtalt, at man skal indhegne bigården, så fæet ikke kan komme derind. Som årene går ændrer materialerne sig, idet man begynder at lave biboliger af halmkløb. Men uanset om bierne boede i træstokke eller halmkuber, var selve metoden baseret på sværmbiavl.



Liggekube, pakket for vinteren. Nørhå 1935.

Sværmbiavl vil sige, at man hver sommer fanger de sværme som forlader kubeme, og laver nye familier af sværmene. Hvert efterår vurderer man kubernes vægt og beslutter, hvor mange der skal overvintre, og hvor mange der skal dræbes for at kunne få honningen fra. Næste år gentager proceduren sig. Det er

først, da man indfører stadebiavl med løse tavler, at der bliver mulighed for at regulere i bifamilierne, og tage honning fra uden at skulle slå bieme ihjel.

Biavl i Thy i 1802

Til belysning af biavl og dens omfang i Thy i sidste århundrede er der først og fremmest to kilder, nemlig præsterne Agaards og Djørups beskrivelser fra hhv. 1802 og 1842.

Aagard skriver følgende: *"Uagtet Klimatets Ublidhed, har Biavl dog ikke været ringe; men i aaret 1799 vare de nær reent uddøde. Man har vel ikke udført Mjød; men*

Landet kunde rigeligen forsyne sig, og mangen en Bondekone blandede selv Mjød. Biavl har dog igjen i de sidste Aar forbedret sig. Man kunstner ikke meget med sine Bier; den eneste Forsigtighed nogle bruge, er; at de hænge Kuberne op paa Loftet under Bielkerne om Vinteren, hvorved de baade betrygges for Muus og unddrages for Solens altfor tidlig oplivende Varme i Foraaret. Naar man i Foraaret aabner for dem, sættes gjerne en Tallerken med Rugmeel foran Kuben, eller noget Meel strøes paa Stolen under Kuben, hvilket skal være styrkende Næring for dem. Istedet for toppede Kuber bruge nogle lange smalle firkantede Kasser; som ere aabne i den ene Ende, eller trinde Halmkuber; som ligge paa siden og ligeledes ere aabne i den ene Ende. Mod Vinteren bindes en Græstørv for den aabne Ende, hvorpaa skjæres nogle små Huller. Af Mangel paa træer at kaste sig udi, flyver mangen en Sverm ind under Tagene; dog vænnes ogsaa Bier til at Undvære træer, og mange Sverme kaste sig paa Jorden i Græsset".

40 år senere - 1842

Ikke meget har ændret sig i de 40 år, der går, før provst Djørup laver sin beskrivelse af Thy i 1842. Han skriver: *Biavl er meget forsømt i dette Amt, og især i de senere Aar; da Somrene have været koldere, Vintrene strengere og mere langvarige, have Bierne ej ret villet lykkes. Mængden af Bistader er omtrent ligeligt fordeelt i de forskellige Herreder; men forholdsvis haves de fleste i Hundborg, de færreste i Nørre Herred. Bonden har gjerne 1 á 2 Stokke eller stader; men dertil indskrænker det sig som oftest. Især i Vandet har man lagt nogen Vind paa Biavl, og der gives Folk, som købe hele Læs saakaldt Værk, hvoraf brygges Mjød, som gaaer til Hamborg".*

Djørup nævner endvidere flere dygtige biavlere i området, og han har tillige bemærket, at nogle sætter magasinkasser under, så de kan fjerne honning uden at skulle slå bierne ihjel.

Biavl i Hjardemål Klit

I 1954 indleverede fru Kirsten Roer Pedersen, Arup ved Vesløs en beretning om biavl til Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser (NEU). Hun var født Jensen Rottbøll i 1871 i Øster Blousgaard i Hjardemål Klit, og beretter i det følgende om, hvorledes man holdt bier i hendes hjem:

»Biholdet var på 10-12 op til 15 Kuber noget varierende. Øster Blousgaard var en firlænget Gaard med indkørsel fra Øst med Stuehuset som nordlig Længe og Bierne havde indtil ca. 1904-06 Plads i Gaardspladsen op mod Stuehuset med flyvehul mod solen, altsaa mod Syd. Der var bare lidt Træstakit sat for saa Dyrene ikke kom derind. Bier skulde helst have saa meget Sol og Ro som mulig, saa fornærmede de heller ingenting. Bierne overvintrede paa Pladsen, men der var gerne lukket en del for Flyvehullet om vinteren. Kuber var bundet af Rugtag, og lagt på Bræt med flyvehullet ned mod Brættet og tildækket med flade Græstørv skaaret specielt dertil. Gennem Rundingen foroven var stukket en Pind igennem Kuben, som Bierne saa begyndte at bygge paa. Det var Mandens Arbejde at lave Sime og Bikuber om Vinteren eller i hvertfald Mændenes. Græstørvene var ca. ½ Alen brede og Længden svarede til Kubens Højde saa der var dækket ned paa brættet. Yderligere Tætning foregik med Ler. Pasning af Bier var lige saa tit Konens som Mandens Arbejde, det var forskelligt fra Hus til Hus; men Kuber fodrede jo ikke meget daglig Arbejde, Jeg husker ikke særlig noget, kun om Foraaret blev der jo lukket helt op og rensset omkring Kuberne. Vi havde en Andedam saa



Else Krogh og Marianne Krogh? i bigården på Kjærbakvej i Klitmøller omkring år 1930. (Lokalhistorisk arkiv, Thisted).

vandforsyningen var jo let. Vand spiller ellers en stor Rolle for Bier.

Når der opstod uro i en kube om sommeren i godt Vejr; var det Tegn paa Sværmning det kunde tit mærkes om Aftenen før. Vi Børn var tit sat til at se efter mens Far og Mor sov Middagssøvn. Hvis saa det skete at Bierne myldrede ud i Hundredevis et storslaaet Syn saa maatte vi kalde straks. Naar de saa havde fløjet rundt et stykke Tid og hvis de tog for langt ud, brugte vi en Faareklokke til at ringe med.

Saa samledes de igen, og saa kunde vi trække dem hjem på den Maade, men det skete jo ogsaa at de satte sig paa nogle Graaris, muligvis et Træ eller maaske paa Hjørnet af Taget det var jo Straatag dengang. Saa kan det nok være der blev travlhed med at faa en Kube smurt ind med Honning eller Sirup saa Bierne trak deri, naar saa det blev Aften blev Kuben lagt på Plads, der var jo saa lavet en Træramme eller nogle Sten ca. ½-¾ Alen høj og derpaa et Bræt bestrøet med Mel hvorpaa Kuben blev lagt. Saa begyndte Bierne Arbejdet. Naar vi spurgte hvorfor Bierne sværmede, fik vi altid til svar; at der kun kunde være en Dronning i hver Kube.

Arbejdsbierne kunde vi træffe paa Marken og Vejgrøfter; hvor der var Blomster; men naa Lyngen blomstrede, saa var det Heden det gjalt.

Naa en Kube havde ligget 2 undertiden 3 Somre, saa blev Bierne dræbt og Honningen taget enten til Salg eller Brug. Bierne havde selv bygget Kagerne som Honningen var gemt i. Det fine Lag som dækkede Honningen blev skaaret af med en Kniv; det blev behandlet sammen med Vokset, som naar det var rigtig fin og klar blev solgt paa Apoteket eller i Materialhandel. Jeg husker bedst Bierne

blev dræbt med Piberøg. En Pibe blev stoppet med Tobak. Spidsen blev sat ind i Flyvehullet og en fin Klud bundet om Hovedet, og saa blev der blæst af alle Kræfter Der var i Forvejen klinet tæt alle vegne saa Bierne blev derinde - det tog ikke lang Tid før Bierne var dræbt. Saa blev Honningen taget ind, mens det var varm og lagt paa Dørslag eller Sold det første jeg husker var af Skind med smaa runde Huller. Naar den klare Honning var løbet af blev resten presset af med Hænderne og var færdig til Brug, naar den var kommet paa Krukker og kølet ved Røring.

Voksen blev kogt af i Vand og klareret ved at sætte Bundfald, og Vædsken brugt til Hjælp til Mjød. Nogle lavede Mjød ligesom man bryggede Øl; men Mjødslavning var jo hver enkelt Kones Specialitet og det røbedes ikke gerne. Min Mor havde Ord for at være meget dygtig til at lave Mjød, men det har der vel været flere Mødre der var.

Mor kogte Mjød i en stor Gryde. Vædsken var Vand og Honning samt Vædsken fra Vokset. Vædsken skulde være saa fed at et Æg kunde holde sig oppe deri, saa blev der tilsat en Krydderpose med lidt Ingefærd, Nellike og et Par Blade Humle. Det skulde saa koge indtil det ikke skummede mere. Derpaa blev det sat hen til Afkøling og eventuelle Grumserier faldt til Bunds. Saa var Mjøden færdig til at komme paa Lerkrucker eller Flasker og blev godt tilproppet. Desto længere Lagring, desto bedre blev den. Affaldet eller Bundfaldet blev brugt dels til at søde Øl med, dels til Øllebrød og hvor det nu kunde bruges. Mjød brugtes meget som Velkomstglas til Gæster - mændene fik en lille Slurk Brændevin i. Honning blev brugt daglig i Husholdningen som Paalæg og i Grød. Rugbrød med Honning - uden Smør - det kunde man udemærket byde til en Kop Kaffe dengang.

Hvis der blev for mange Sværme, saa der ikke var brug for dem saa blev Familie og Venner tilbudt en Sværm "til Halt", altsaa til fælles bedste. Saa blev Bierne flyttet hen til Vedkommende, som saa passede dem og Indkomsten deltes; naar Kuben maaske til næste Aar sværmede, ja, saa delte de igen indtil de blev enige om at ophøre dermed. Jeg mindes ikke at det var almindeligt at handle med Bier dengang.

Vi havde ingen Pressere eller Forme til Voks, det blev som nævnt kogt af i Vand og det vilde jo ogsaa gerne sætte Bundfald; det øverste pæne Voks blev saa hældt i en eller anden gerne Rund Ting - Gryde - Krukke eller lignende med lidt Vand; naar det saa var afkølet blev det taget op og med en varm Kniv skar man det grumsede fra, som blev benyttet til at gnide Traad med til grovere Syning, ligeledes til Sadelmagersyning ved Seletøjet. Tit blev ogsaa Dynerne gnedet med Voks paa Vrangnen før der blev fylt Fjer i. Saa var de ogsaa absolut Fjertætte".

Nye tider, nye metoder

I midten af sidste århundrede begyndte man så for alvor at arbejde med nye metoder indenfor biavl. I Tyskland opfandt man biboligen med den bevægelige tavlebygning - trugstادت som vi kender det den dag i dag. Man begyndte at lave kunsttavler, og slyngmaskinen blev opfundet.

Det blev også vigtigt at undervise i biavl og langsomt forsvandt træstokkene og halmkuberne. Af de følgende tal kan man se, at nogle havde svært ved at forlade de gamle driftsmetoder.

I 1888 var der anslået 95.000 halmkuber og 30.000 trugstader i Danmark, og i 1939 var der 3.000 kuber og 148.000 trugstader. Idag er vi ikke længere afhængig af honningen som sødemiddel - sukkeret har for længe siden vist sig konkurrencedygtig, men en sukermad bliver

aldrig som et stykke franskbrød med nyslynget honning.

(Kilde: Historisk Årbog for Thy og Vester Hanherred 1993, side 111-114).