



Ært, *Pisum*

HAVEÆRT, *Pisum sativum*, med hvide blomster, alm. dyrket grønsagsplante; ært begyndelsen af 1400-t ff (også om bælg og frø) fællesnordisk navn af uvis oprindelse, måske lån i vikingetiden fra oldsaksisk er(iw)til og vist beslægtet med latin *ervum* = vikke, græsk *erebinthos* = ært. I talrige stednavne: Ærteløkke 1426ff NLangeland, Ettebjerg 1454ff Als, Ærtebjerg 1683ff Samsø m.fl., måske i Erteholmene slutningen af 1300-t ff ved Christiansø og i så fald sigtende til øernes lidenhed; Ærteager 1569 Bornholm; Ærtebølle ved Limfjorden skal iflg. sagnet skyldes, at et skib lastet med ærter strandede dér, frøene skyllede op og bredte sig fra strandbredden ind over landet (1). *Grønne ærter*, *grønært(er)* 1697ff, *gul ært* 1864, *pilleært(er)* øerne s.f. Fyn. – Frøgemmet: *bælg* 1622ff; o. 1870: *slu* Angel, *skal* Salling, Vendsyssel, *hus* Thy, Himmerland, *skalp* Samsø, *smalle* Langeland, *kodde* Jylland o. 1880 = *scrotum*, *pol* SSlesvig af *polle* = bælg (åbne) (2).

MARKÆRT, *Pisum sativum* var. *arvense*; blomstens fane er blåviolet, kølen hvid; alm. dyrket. *Grå ært(er)* 1552ff, *lollandske ærter* 1656–1883 og *lollandske rosiner* 1743–1883, se nedenfor. *Svineært* 1757ff, *tyske vikker* NSjælland 1831, *lolliker* Ærø og Fyn 1834–83, *blå ærter* 1883ff, SSjælland, Falster, efter frøfarven. *Lollandske bønner* (1927), *foderært* (1929), *blakært* SSjælland, Falster, Møn, frøene er blakkede; *polske ærter* MSjælland (3).

LITTERATUR: (1) 488i 3,416; (2) 689 2,268–70; 148 1,47,71,93 m.fl. og 10,513f; 339 229; (3) 689 2, 270f; 546 9,1921,102.

DYRKNING

Første fund (frøaftryk) af ærter i Danmark stammer fra bronzealderen (ca. 1800–500 f.Kr.); for ca. 2000 år siden blev dyrket ærter på små agre i det nordlige Jylland, men planten fik antagelig først i sen middelalder større udbredelse som markafgrøde; man avlede og solgte en hel del ærter i middelalderen, men det har sandsynligvis drejet sig om modne (hårde) frø (1).

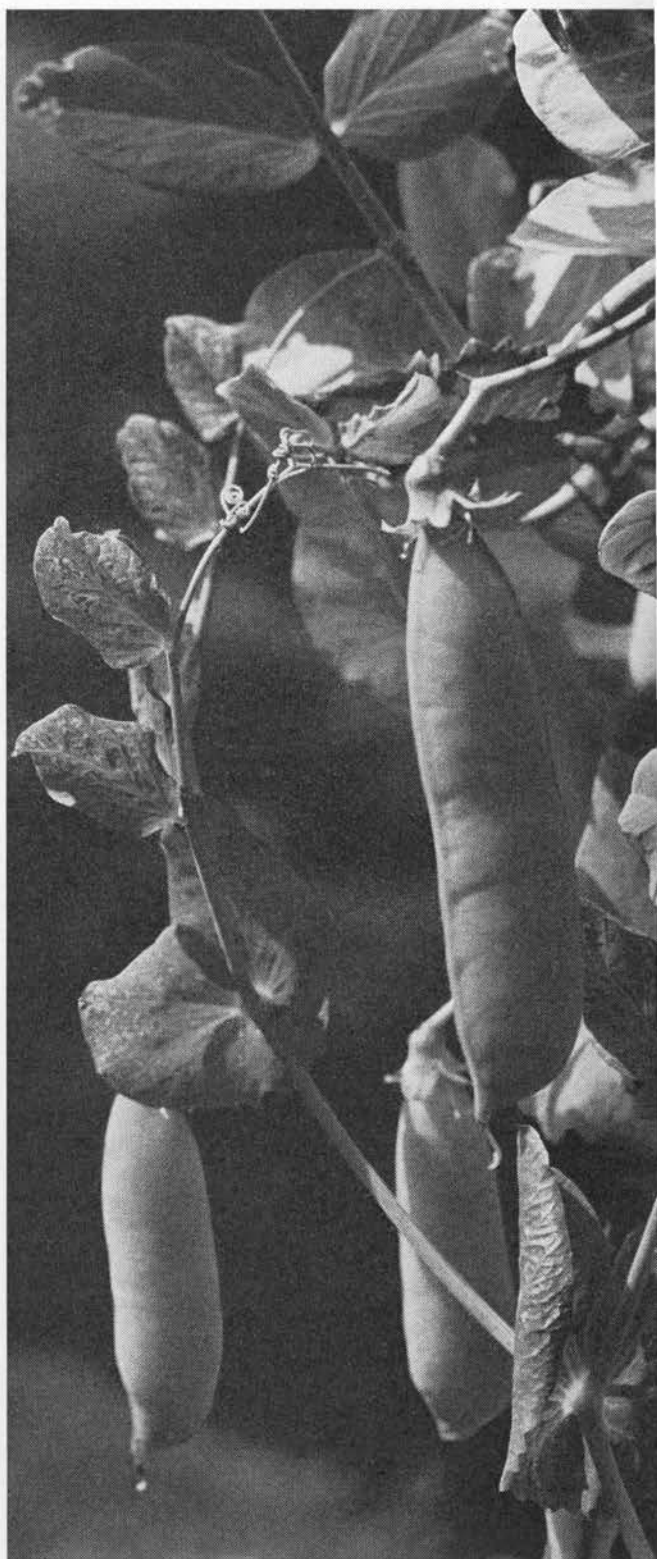
Ært er en af de køkkenplanter, der tidligst omtales som genstand for handel, men det er uvist, hvornår man begyndte at spise også de umodne frø. På kong Hans' tid (1455–1513) sælges grønne ærter i København, og under Christian III's ophold på Malmøhus 1541 leveres flere gange ærter til hoffet (2). 1546 oplyser Henrik Smid, at »ærter bruges hyppigt til mad både af rige og

fattige« (3). Ærter nævnes i kogebog, ærtemel og ærter kogt med flæsk i lægeråd 1400-t (4), se s. 250.

1648 er »ærter, som vokser på agrene«, kendt af enhver, hvad enten frøene er hvide, grønne, sorte eller blå (5). På Lolland dyrkes i 1600-t sorter med meget store frø, men også hvide, grå eller grønne, sidstnævnte er de dyreste og »fineste«, de grå »fedteærter« egner sig især til flæsk. Lollandske ærter omtales 1656 som »de bedste, som her i riget eller noget andet sted vokser ... ikke vides bedre ærter at nævnes eller begæres« (6), jf. navne s. 240, »når lolliker går forbi en ager med ærter, slikker de sig om munden« (1672; 7) sml. boghvede bd. 2, og endnu 1873 hedder det i en beskrivelse af »Lollands Lyksaligheder«: guldgule ærter og flæsket i striber, »tanken alene får tænder i vand (8) – Om bylovenes værn af ærteagre (1649ff), se s. 242.

Det var navnlig i 1700- og 1800-t, at ærterne kom til at spille en væsentlig landøkonomisk rolle. På Lolland skal o. 1740 være høstet ca. 40.000 tønner ærter (9). En indberetning 1743 fra Præstø amt oplyser, at Stevns herred avler større mængder end andre steder på Sjælland (10), samme år nævnes »lollandske rosiner« i en indberetning fra Lolland (11), det har vel været øgenavnet i hovedstaden. 1746 indføres til Århus havn 159 tdr. ærter og udføres 464 tdr., 1751 henholdsvis 366 og 1.099 tdr. (12). En tidligt modnende sort, forskrevet o. 1750 fra Holland af gehejmeråd Chr. Rosenkrantz til fordeling blandt bønderne under hans stamhus, blev siden dyrket i Voldborg herreds nordligste sogne, hvorfra de grønne bælg førtes til salg på Københavns torv (13), sml. nedenfor. 1757 gives halvtærskede ærter i stedet for høg til heste, føl og fedestude (14).

I 1700-t's anden halvdel bliver ærter dyrket overalt dels for at høste frøene og dels fordi avlen renser og løsner jorden; de bedste og fleste ærter kommer fra Lolland, Fyn og Samsø (15), de lollandske næsten udelukkende fra herregårde (16), de føres navnlig til hovedstaden og »regnes med rette for verdens bedste« (17). På mark dyrkes kun vinterærter, og det tilrådes bagefter at så havre som støtte for planterne (1779; 18); »hidtil har bønderne i almindelighed ikke selv spist nogen grønne ærter, men alene grønne markærter kogt i vand og salt, som de kalder *slikærter*« (1799; 19). – Iflg. toldlisterne udførtes 1796–98 28.694 tdr. ærter (20). Regeringen beregnede 1771 landets middelhøst til 62.586 tdr., 1847 var udbyttet steget til 1.150.000 tdr. (20b).



Haveærtens plukkemodne bælg. (ES).

Dyrkningen synes o. 1800 at have været betydelig ved København, på Stevns, Lolland, Falster og Møn, der var berømt for gode ærter (21). På Møn havde i fællesskabets tid landsbyer med stærk lerjord 1/4 af det fælles jordtilliggende med en lokal sort gråærter (22). På Sjælland dyrkes overalt gul markært, men kun til eget brug, polske eller tyske ærter som skærefoder til heste, og små danske til svin; bedste ærteegne er Tune og Stevns herreder, ved Roskilde avles »blå ærter«, i Bårse og Hammer herreder navnlig grå ærter, der her er meget anvendt som hestefoder og anses for bedst til fedesvin; på Strynø fodres svin og heste om vinteren med ærter; tidligt modne ærter føres fra landsbyer ved Roskilde fjord til hovedstaden og giver bønderne en god fortjeneste (1803; 23). I haver dyrkes dværg- eller krybært, sukker- eller sabelært og mange andre sorter, de tidligere »skalærter« føres grønne til Københavns torve, især fra egnen mellem Roskilde og Holbæk, hvor avlen blev stimuleret af gehejmeråd Rosenkrantz på Ryegård (sm. ovenfor), siden forsynes torvene med de senere modne »vælske ærter«; det er bekendt, at såvel modne som umodne ærter anvendes til madlavning; en sort dyrkes som prydplante (1806; 24).

I det nordlige Thy er avlen af gule ærter o. 1810 meget udbredt og andrager næsten en sjettedel af udsæden (25), gule ærter er de mest udbredte, grå ærter avles på Lolland-Falster, i SØSjælland (især Køgeegnen) og på Møn, de største og bedste kommer dog stadig fra Lolland og navnlig Fejø (26). På Falster dyrker man o. 1820 langt flere gule og grå markærter end have-(»sukker-«)ærter (27), ved Jægerspris ærter sammen med toradet byg (1833; 28). Arealet i renbestand var 1837 skønsmæssigt 50.-60.000 ha (navnlig på de sydlige øer), 1881 24.300 ha, 1896 kun 6.900 ha (29); »på Lolland er dyrkningen af ærter taget stærkt af, og det hævdes, at ærternes mislykken falder sammen med kløverens indførelse« (1883; 30), sml. s. 249. Arealet med markært androg o. 1900 næppe en kvadratmil, avlen slog ofte fejl som følge af sygdom og skadedyr, især fugle (31). 1963 blev i gartnerier avlet ærter på 105 ha, i landbrug 2.626 ha, erhvervsavlen af ærter til konsum som friske var 12.300 t. Der avles mange havesorter inden for grupperne skal-, marv- og sukkerærter, af markært bl.a. Glænø-, solo-, marmorært; stor kontraktavl til konservesfabrikker, 1966 ca. 2.860 ha (derudover kun 60 ha) (32). Danmark eksporterede 1967 grønne ærter for godt 3 mill. kr., de regnes for verdens mest velsmagende tak-

ket være klimaet. 1971 blev behandlet ca. 10 mill. kg ærter på danske fabrikker.

I de gamle bymarker dyrkes ærter mest på særlige jordstykker, hvor de erfaringsmæssigt trives bedst, og en lang række lokale vedtægter (den ældste 1649 for Sneslev) gælder disse ærteagre (33). Den, som plukker, oprykker eller nedtræder anden mands ærter eller vikker, skal til ejeren bøde en fjerding øl (Stoense Langeland 1707; 34), straffen bortfalder, hvis det er »umyndige eller enfoldige børn, som plukker og på stedet æder en håndfuld ærter med bælg og ej stopper i lomme eller poser« (Helsingør 1715; 35), »umyndige børn revses på stedet, dog med måde« (Frederiksborg amt 1600-t; 36), men i Sønderho Fanø skal gives bøde og skaden erstattes, »det være sig børn eller gamle folk« (1777; 37). Ærter, bønner og boghvede er fredet som andet korn (Rejsby Sønderjylland 1725; 38), tyveri af ærter på marken straffes med 8 skilling (Sem ved Hvidbjerg NJylland 1752; 39), forældrene undgælder for børnene, »thi de kunne anderledes optugte deres børn« (Refsvindinge 1773; 40).

LITTERATUR: (1) 495 10,1955,84; 443 98; 191 2, 193f; (2) 704b 21; (3) 841 123a; (4) 343 216,219f; (5) 697 320; (6) 66 1,105,113; 510 6, 290f; (7) 191 2,193f; (8) 546 24,1936,144; 139 3,38 (1794); (9) 764 1,688f; (10) 1009 7,1918,85; (11) 546 9,1921,102; (12) 728c 4,135; (13) 318 1839,170f; (14) 929 26; (15) 728c 1,1763,541 og 3,1767,249; (16) 764 1,1776,20; (17) 726 2,1783,841; (18) 194 2,1790,352f; (19) 858 34f; (20) 662 5,1819,60; (20b) 476 188f; (21) 871 3, 187f; 825 98ff; (22) 991 49,1930,212; (23) 57 2,126, 129,378,448,473f; 667 6,1803,329,333; (24) 398 1806, 662f; (25) 57c 3,1812,167; (26) 194 ny rk. 3,1813,152; (27) 865 48; (28) 916 2,443; (29) 191 2,197; (30) 510 6,292; (31) 145 1899,261f; (32) 599b 2,650f; (33) 75 1,181 (Sneslev), 53 (Græsted 1696), 419 (Kværndrup 1709), 496f (Refsvindinge 1773), 430 (Avernakø); 2, 256 (Vistoft på Mols 1765) og 3,113 (Holbæk 1705), 466 (Søndersø Fyn 1718); (34) 75 3, 251f sml. 677 1757,567; (35) 75 1,16; (36) 75 1,77 sml. 106; (37) 75 2,580; (38) 75b 387f; (39) 379 1949,398; (40) 57b 1,1806,393.

KØGTE ÆRTER

Ærter som grød eller suppe med flæsk var 1800-t i alle egne en udpræget folkekost, som man fik mindst én gang ugentlig. Med flæsk eller kål blev retten på Als kaldt *madning*; første dag fik man *tykke ærter*, næste dag *tynde ærter* med kartofler, gulerødder og persille i (1). *Slæbe-*





Kogte ærter var en fast og billig ret på fattighusenes borde. Maleri af Jens Birkholm, 1904.

eller *dyppeærter* var grønne ærter i bælgene kogt i vand og spist med smeltet smør (Århus; 2). Vinterens søndage gaves ærter med flæsk eller grønkål og fårekød (NVJylland o. 1870; 3). Hvis man fastelavns søndag ikke spiste ærter og flæsk til middag, skulle man »rende til skovs« eller: man blev sort, fik kløe og gnubbede sig op ad væggene (Jylland; 4). På Samsø blev de hjemmeavlede ærter spist grønne, man mente, at de ikke kunne koge møre (1858; 5).

I nordfynske køkkenhaver stod et lille bed sukkerærter (sabelærter), deres bælg, nye kartofler og gulerødder blev skåret itu og kogt med nymalket mælk og frisk persille til sommerretten *ruskomsnusk*, spist med stegt flæsk; de ituskårne bælg kom også i flæskesupen. Gule ærter kogtes til en tyk grød med smørhul og spistes med

mælk til, dagen efter blev den spædet op med vand til *tynde ærter*, heri var kogt grønne og tørrede æblestykker (6). På øerne syd for Fyn blev Glænø-ærterne kogt med bælgene i vand (7). Når man i MSjælland fik gule ærter, kogte husmoderen altid en lille del som grød, og den blev sat ind på et fad ved siden af et andet med de tynde ærter, så man skiftevis kunne tage af dem; ærterne kogtes på flæsk, grisetær etc., men ikke med grønsager, en slevfuld kogte risengryn lå midt oven i fadet, evt. var blandet stegte flæsketerninger imellem (8). På Stevns kogte man sulevælling eller *tykke ærter* på grisens »ærteskank«; den skulle være jævn som grød og spistes fra fælles fad med smørhul i midten og mælk til, som middagsmad fik man flæsk og brød til (9).