



Den trykkende stemning omkring middagsbordet kunne skyldes udsigten til de evindelige ærter. Maleri af C. V. Meyer.

Grønne ærter kogt med gulerødder og kartofler i mælk gav falstringernes *mælkeærter*, der blev drysset lidt hakket persille over og man spiste stegeflæsk til, *ruskomsnusk* var samme ret uden ærter og stuede ærter med koldt kogeflæsk fra 1850'erne en særlig festret. Man kogte skiftevis på grå og gule ærter med forskellige grønsager, bl.a. jordskokker (10), lollændernes typiske middagsspisning var grå ærter med fedt og lidt suppe, hertil sur mælk og som efterret flæsk og kød (11); sulevælling, kødsuppe o. lign. med ærter kaldes endnu spøgefuldt »lollandsk patentvælling« (12). Den del af svinets hoved, som ikke gik til sylte, blev saltet og kogt med grå ærter (13).

Gule ærter med flæsk og/eller medisterpølse er også i nutiden meget populær, især som en »her-

reret« eller »mandfolkespise«; »de timianduftende gule ærter er de danskes nationalret: 'Jeg holder så meget af ærter, så meget af ærter og flæsk!'« (14).

Ærter og gulerødder jævnet med mel og smør nydes til kødrand, skinke, frikadeller m.m., kogte grønne ærter serveres til mange kødretter (koteletter, hamburgerryg etc.), koges til grønærtesuppe, friske grønne ærter garnerer kolde salater. De tørre bælg indkogt med soda i vand og konserveret kan bruges som smagsessens til kødsuppe (1900; 15).

Kvaliteten var ikke den samme i alle egne og gode *kogearter* derfor meget efterspurgt. Grå ærter synes i lang tid at være foretrukket fremfor de gule eller hvide (11). Kogearter blev som

regel dyrket på mark og for at få dem til at koge ud (blive møre) skulle man bruge rindende eller blødt vand (9). Folk gik gerne langt for at hente *ærtevand*, i Tisvilde sogn fra Marskelkilden, i Græse sogn fra kilde ved foden af Kong Dans Høj, deri skulle ærterne blot koge halvt så længe som i andet vand – og kom til at smage dobbelt så godt (16); på Agersø blev børn sendt efter vand fra en kilde ved havnen, øens bedste til at koge ærter i (17); Ærterenden i Nyker sogn på Bornholm fik navn af samme grund (18). – Kom man kviksølv (!) i ærterne, mens de kogte, sprang de højt i vejret (Læsø; 19).

Efter gammel skik skulle man fastelavns søndag have ærter og flæsk (jf. ovenfor), ellers kunne tjenestefolkene få i sinde at forlade pladsen (Hammerum herred o. 1850; 20). I den gode ærtesuppe »var der øjne (fedtringe) på det tynde« (MSjælland; 8), men der blev jævnlig klaget over, at den var for mager: »grynene« i den tynde ærtesuppe sagde under kogningen: Her sidder jeg, hvor sidder du? (VJylland) og man udbrød: I dag skal vi nok svømme efter ærterne (SJylland) (21). »Ærter gi'r fjerter« (flatus) er et andet udtryk (22).

En nærig kone med skolepligtigt barn spiste på én vinter 3 skæpper gule ærter; de nøjsomme tyske teglværksarbejdere levede hele vinteren næsten udelukkende af gule ærter og flæsk samt sort kaffe (NFyn; 6). Den dag man efter tur havde byhyrden på kost, fik man altid ærter – og hyrden derfor aldrig andet (Frederikssundegnen; 23). I de fleste landbohjem spiste man ærter mindst én gang og ofte flere gange ugentlig; tjenestedrengen klagede: ærter og flæsk, kartofler og tær(r)sk (24);

ærter og kål · får vi til hvert mål(-tid), · grød og vælling · får vi kun sjældnen. · Tidlig op og tidlig i seng – · pokker skal tjene her som dreng! (Hårlev Fyn; 25); · om søndagen får vi ærter og flæsk, · mandagen får vi ærter, · tirsdag spæder de ærter med vand, · onsdag får vi lidt, hvad vi kan, · torsdag får vi brændevin og brød, · fredag får vi intet (Branderup Sønderjylland; 21).

Kål er den værste mad, nogen kan få, sagde drengen, men ærter er dog værre (24).

LITTERATUR: (1) 944b 69; (2) 228e 3,387; (3) 903 133; (4) 488 6,274; 228e 1,274; (5) 644 101; (6) 760 171f,280; sml. 413a 155f; (7) 339 229; (8) 418 51; jf. 825 99 (NVSjæll.); (9) 699 67f; (10) 865 161f; (11) 825 99 (1800-t); (12) 85b 68; (13) 549 71 jf. 53; (14) 462 144; (15) 512 1900,527; (16) 941d 103,175f; (17) 292 210; (18) 148 10,137; (19) 958 1933,85; (20) 342

8,1914,115; (21) 228e 3,741,1153; (22) 488d 631; 852 3,1946,476; (23) 488f 1,203; 806c 102; (24) 488d 396, 427; (25) 153 1935,83 sml. 941e 170; 699 67; sml. kål bd. 2.

I BRØDMEL, SOM KAFFEERSTATNING OG FODER

Ærtebrød blev bagt af rugbrødsmel drøjet med ærtemel (o. 1700; 1). I 1800-t's mangelår blev ærter adskillige steder formalet til brødmel (2), i visse egne blandede man 1–2 skp. ærtemel med en tønne rugmel (1820; 3), brødet heraf var tørt og ret ufordøjeligt; der blev også kogt grød og bagt pandekager af ærtemel alene eller blandet i rugmel, de havde en smuk gul farve, men smagte ikke godt – »det var nogle hårde nogen at gå til!« (Jylland; 4). Det hedder dog o. 1835, at fattigfolk sjældent spiste brød af ærter og byg (5). Ærtemelsbrød blev brugt til øllebrød (Jylland; 4).

Sine steder ristede man ærter til en kaffeerstatning, således på Falster i 1800-t's krigsår; kaffebønner og samme kvantum ærter blev ristet sammen med lidt fedt, ærterne skulle brændes lidt længere (6); husmændenes »kaffe« bestod af denne blanding (NSjælland; 7). Ærte-»kaffe« nævnes også fra Røsnæs, Læsø og NFyn (8). December 1940 forbød landbrugsministeriet at sælge ristede ærter som kaffesurrogat.

Grå ærter anbefales 1820 til smågrise, der på dem afslider deres første tænder, og halmen som svinefoder (9). I det nordlige Thy får kvæget ærtehalv skåret til hakkelse og blandet med avner (1812; 10), hvor får står på stald det meste af året, fodrer man med ærtehalv (Vejle amt o. 1850; 11). Også på NFyn er ærtehalv, havreavner, hø og halm fårenes foder, når de om efteråret kommer i hus; på Strynø er hakket ærte- og bygghalm hestenes eneste vinterfoder, dér og på Drejø feder man grise på ærter (12). I Holbæk amt får kvæg og får ærtehalv, og det er ret almindeligt at skære den til heste (1843; 13), deres natfoder er ærtehalv, om foråret blandet med havre, fårene fodres om vinteren med hø og ærtehalv (NVSjælland; 14).

Hele ærter er på Falster og Lolland svinenes vigtigste foder, ærtehalmen bruges til hestene, skønt de ofte får dårlig mave af foderet, får æder kun bælgene (o. 1850; 15).

Knuste ærter omtales 1883 som et godt tilskuds-foder til malkekøer, markærter som grønfoder til kvæg, når de dyrkes i blanding med havre eller sommerrug (16), og opblødte ærter til arbejdsheste (1891; 17). O. 1900 regnes markærter



Velnærede grise mætte på ærter. Maleri af V. Irminger, 1905.

for et godt grønfoder og de nedpløjes som gødning (18), hertil dyrkes såvel mark- som haveært (o. 1935; 19).

LITTERATUR: (1) 613 E86; (2) 398 1806,663; 328g 45f; (3) 189 4, 89 jf. 825 70 (1821); (4) 488f 3,48f, 62,96 og 488g 3, 43f; 297c 92 (o. 1830); (5) 936 1, 1834,10; (6) 865 176; (7) 941 57; 941e 12; 263 1908, 15 (o. 1850) jf. 1909,141; (8) 914 1,245; 634 12054 og 12191 (slutn. 1800-t); 760 184; (9) 189 4,37,73; (10) 57c 3, 167; (11) 944 28,30; (12) 760 232; 339 93,102,104; (13) 345 95; (14) 24b 83f; (15) 308b 117; 549 37; 546 24,1936,144; (16) 512 16, 31,152; (17) 991 10, 570; (18) 597 1906,159; (19) 304 230.

HALMENS OG BÆLGENES ANVENDELSE, M.M.

Ærtehalm blev anvendt som underlag i senge og til stopning af madrasser (1) og kuskesæder (Falster; 2), heraf snoede man »dukker«, som knyttet i knuder blev lagt lagvis mellem gavlens lodrette stokke (Sjælland, Falster; 3). Fastelavnsoptogets Bakkus var udstoppet med ærtehalm (4). I mangel af tøv o.a. brændsel kunne stængerne bruges til at fyre med i bageovnen og når man bryggede samt i kakkellovnen (Thy, Bornholm; 5). Asken var god til blegning af hørlærred og

linnedvask i stedet for bøgeaske (Bornholm 1700-t, Thy beg. af 1800-t; 6).

Ål fik skyld for at æde ærter på marker nær havet (7), de søgte ofte langt op på land og kunne ødelægge ærtemarkerne – »landmanden, uvidende om, at ålene har været hans gæster, falder i stor forundring over, hvem der kan have været i hans afsides liggende ærteland«; som madding for ål kunne derfor i nærheden af fiskepladser lægges ærter eller utærsket ærtehalm (1801; 8), sml. s. 249. Dekokt af bælgene i vand med salvie eller humle og bragt til gæring gav en øllignende drik (9).

Slagtegåsens luftrør blev tørret og nogle ærter lagt i, man bøjede det sammen til en krans, føjede enderne ind i hinanden og havde nu en rangle til småbørn eller et garnvindsel der blev kaldt en *skråd* VJylland, *skraldebasse* Sundeved, *gåseskraldre* Falster, *skråne* SSjælland, *gåseralle* Jylland, Fyn (10). Nytårsaften raslede børn ved folks vinduer med ærter i en tørret svineblære (Hanherred; 11) eller kastede ærter håndfuldvis mod ruderne (Sønderjylland 1840–49; NFyn; Langeland; 12).

Under Napoleonskrigen (1807–14) legede born-



Ærteaske var god til vask af hørlinned. Maleri af Vilhelm Kyhn.

holmske drenge med ærtebælge som »kanoner« på små fæstningsvolde (13). Grønne bælg blev anbragt som »heste« mellem fingrene (Agger; 14), en tømt bælg udspilet med pinde eller tændstikstumper er en lille båd eller kano (15). – Lille ært anbragt i pilefløjtes lydhul gør fløjten til en trillefløjte; ærter bruges som projektiler i pusterør og »ærtebøssen«, se hyld bd. 4.

At »knæle på ærter« var dels en smertefuld »mandighedsprøve«, som skoledrenge skulle kunne klare uden at klage sig (Nyborg realskole o. 1920; 16), dels – tidligere – en korporlig afstraffelse på latinskoler (17).

LITTERATUR: (1) 690 27,1379; (2) 830 10,1888,77; (3) 546 1927,31; (4) 549 155; (5) 57c 3,1812,187; 995 86; 942 4 (1700-t); (6) 942 4; 999 1802,22; 57c 3, 1812,158; (7) 488f 1, 42; (8) 670 tillæg 1,34–37; (9) 349 1846,144; (10) 228e 3,306,315,332; 865 146; 699 52 (Stevns); 854 22,1960,34; (11) 499b 74; (12) 228e 3,1153; 760 458f; 161 1934:1138, 1934/XII; (13) 575 30; (14) 228e 3,1154; (15) 634 12164 (ØFyn o. 1900); 107; (16) 107; (17) 854 22,1960,73; 923 1797,440.

SÅREGLER

Efter stjerneklar julenat kan ventes en stor ærte-

høst (sydfynske øer; 1), ligeså efter en stjerneklar nytårsnat (2) og hvis der Hellig Tre Kongers aften er mange stjerner (Øjylland, Sjælland, SFalster; 3), tagskægget drypper den aften (ØSjælland; 4), der ses mange stjerner ved kyn-delmissen 2/2 (Bogø; 5) og natten til Marie Bebudelse 25/3 er klar (1816; 6).

Ærterne er årets første udsæd, de skal helst sås i marts i månens sidste kvarter (1634; 7), i marts månedens næ (8), i april-næ, ellers blomstrer de uden at sætte bælg (Møn 1824; 9), i påskens næ (1632; 7) i fuldmåne tre uger før mikkelsdag 29/9 (1648; 10). Men det hedder også, at der går orm i ærter sået i månens næ (11); de skal sås i fuldmåne (ny), ellers sætter de ingen bælg eller disse bliver ikke modne (Glenstrup; 12), sår man ærter og bønner i samme uge, kommer de ikke op (13). – Ærter skal sås 1. marts for at trives (NSjælland; 14), Gertrudsdag 17/3 og helst med et stænk havre til at stange eller stage (støtte) dem (Falster, 15); de bliver kun gode sået skærtorsdag (NVSjælland; 16) eller langfredag (12).

Ærter sået i østenvind bliver hårde og vanskelige at koge møre (12); det giver gode kogærter,

hvis man før såningen anbringer en ært i markens fire verdenshjørner (Møn; 17) eller sædemanden mellem hver håndfuld tager sig til bagen, og han skal så ærterne så nær gården, at de kan lugte middagsgryden (SFalster; 11). Idet bonden såede, sagde han: kommer de [ærterne], så kommer de [duerne] ikke, kommer de ikke, så kommer de (ØJylland, NFyn, Stevns; 18). Spiser man ærter og bønner i deres såuge, spirer de ikke (Fyn 1734; 19).

Et lag sne over ærterne efter såningen skal være lige så godt som gødning (Lolland; 20). Siger de »plut!« i markens små vandpytter, får man flest fold (Samsø; 21). Sået i søndenvind går der ikke orm i ærterne som når de er sået i østenvind (1757; 22).

Havens ærtebede bør vende syd-nord, så rankeerne ikke drejer efter solen bort fra risene (1810; 23). En kniv stukket i ærteageren værner den mod hekse (NSjælland; 14). Mod spurve anbefales at brede ærterisene fladt over jorden før spiringen (24). Om natten går ål op i marken og æder ærter (sml. s. 247), men de kan holdes væk med en plovfure, »pisål« fanges oftest på den måde (Tåning ØJylland; 25).

Selv om der er så langt mellem planterne, at et får med lam kan ligge der, kan høsten dog blive god (Stevns; 26). Ærterne giver godt, når de lægger sig for en østenvind (Møn; 27). Det skete, at ærterne udartede, *verrede om* til en slags store lyse vikker kaldet linser (28). Man sagde også, at ærterne mislykkedes efter kløverens indførelse (s. 242); en gammel bonde, som aldrig dyrkede kløver, fik altid gode ærter (Lolland; 29).

LITTERATUR: (1) 339 245; (2) 830 7, 78; (3) 830 efterslet 1890,234; 128 71; 642 8; 1009 7,1918,111; 1012 1930,81 (o. 1860); radioforedrag 20/12 1948 (SFalst.); (4) 1009 ny rk. 1,1939-42,38; (5) 466b 34; (6) 111 17; (7) 1004 15, 28 jf. 891 64; (8) 586 2,1879, 206; 1009 7,1918,25 (Møn); 549 84; (9) 693 2,270; (10) 760 570; (11) 830 8,1887, 39; (12) 488g 1,31f, 133f; (13) 488g 1,38; (14) 466 177; (15) 308b 238; (16) 24c 32; (17) 1009 1918,25; (18) 934 2055; 488n 222; 488g 1,200 jf. 466 251 (vildgæs) sml. 549 84 (korn); (19) 74 38; (20) 549 84; (21) 830 10,1888, 142; (22) 929 27; (23) 675 8,124; (24) 166 ny rk. 1874, 87; (25) 488f 1,42; (26) 699b 48; (27) 991 49, 1930,212; (28) 567 1839,176f,361; (29) 916 1862,463.

HØST OG TÆRSKNING

Ærter bør høstes før Bartholomæusdag 24/8 (1780; 1), sml. nedenfor; høstet i østenvind bliver de hårde og vanskelige at koge møre (2), li-

ges i nymåne (3). – Ærteléen havde i Sundeved ingen knager = håndtag (4); på Falster deltog både mænd, høstkoner og piger i at slå ærter (5), i SØSjælland skulle ærterne *rives af*, *kobles* (rives sammen) og *hobes* eller *røgles* (lægges i bunker, *lusker*) til tørring, man hobede med en *tveje* = togrenet pind; piger stak altid på læsset, hvor karlen skulle *svøbe* hver tyvfuld godt sammen, når han lagde læs. Pigen, der stak årets sidste tyvfuld op, blev drillende kaldt *ærtekællingen* eller *ærteræen*. Ærterne blev ofte sat i stak og tærsket, gerne på den brolagte, fejede gårdsplads (SSjælland; 6).

I SSjælland og på Møn blev 1850-70 høstet store mængder ærter, som skulle plejltærskes. 8-10 mand stillede med plejle og forke af tvejede grene, som man rystede stænglerne med, når de var tærsket. Ærtehalmbåndes med halmbånd, ærterne blev båret ind i loen til kastning og rensning, i blæsemaskinen sad et særligt ærtesold. Det allersidste lag slog samtlige gårdens folk løs på, mens de (Møn) sang ærtetersker-visen. På tærskedagen kom ofte en opkøber, og det solgte skulle leveres til købstaden eller en skipper ved kysten (7). På Fyn tærskede man undertiden på et udspændt sejl på marken (8). Det var almindeligt at få pandekager under ærte-tærskningen (Falster; 9), på Lolland fik man efter endt rughøst grønne ærter og pandekager (10).

Høsten sluttede med *ærtegildet* (ØMøn *ærte-rivergildet*). Folkene blev dagen lang beværtet med æbleskiver, snaps og gammelt øl, efter aftenmaden vankede punch, og som lystigheden steg, sang man viser (SSjælland; 11); ærtegildet blev holdt også på Lolland og Omø (12); i Vor herred (ØJylland) holdt børnene ærtegilde allerede når bælgene var store nok til at kunne bælg-es (4).

At *læse* (rense) ærter var om vinteren et fælles aftenarbejde: ærterne lå på et uldent klæde, så de ikke trillede, og hver tog en portion og pil-lede de ormstukne fra (MSjælland; 13).

På Alheden i Viborg amt lagde man ærter sammen med kartofler for at få tidligt modne bælg til salg i Viborg (1812; 14).

Ærtestubben skal pløjjes, når den *flyder* = er våd (Lolland; 15).

Nogle udsøgte tørrede ærter i en flaske blev 1920 muret ind i soklen til Stubbekøbings genforeningssten, en seddel opfordrer finderens til at prøve spireevnen (16).

LITTERATUR: (1) 43 1, 76; (2) 178 1935,54 (før 1700); (3) 488g 1,31f; (4) 228e 3,1154; (5) 865 72