

LOLLANDSKE ROSINER (Historiske opskrifter)

Såvel grønne som tørrede ærter nævnes allerede i middelalderen. De anvendtes af alle samfundsklasser, og har nok ikke mindst i fasten været et vigtigt supplement, når anvendelsen af de animalske proteiner var begrænsede. Fra Marx Rumpolts kogebog fra 1581 kendes en lang række opskrifter på retter fra såvel det salte som det søde køkken. Men alle taler om ærtemos eller ærtesuppe.

I modsætning til dette specificeres det i de yngre danske opskrifter, at de grå ærter, dvs. de lollandske rosiner, ikke skal koges ud, og spørgsmålet er, om dette er en nyere ærtetype? I senmiddelalderen, dvs. 1400- og 1500-årene optræder der en type benævnt som hollandske rosiner i Holland og Nordtyskland.

Der findes mange opskrifter på tørrede ærter i det danske kogebogsmateriale fra 17 og 1800-årene, ja helt op til starten af 1900-åren, og mange af dem er tydeligvis skrevet af efter hinanden. Men her er valgt tre af Carl Müllers fra slutningen af 1700-årene.

§27 Grå lollandske rosin-ærter

Disse koges på samme måde, som de *forrige, undtagen at de, når de er mørkogte, ikke må udtværes, men skal være hele.

Endvidere iagttages at såvel ærter som lindser må aftenen forud, før de bruges, lægges i vand for ret at udbolme.

* den forrige opskrift er **lindsesuppe**. Ref. Lindserne koges, de halve udtværes, anden halvdel hele. Kommes i en suppekedel med selleri, porrer, en del god stærk sky, et stykke skinke bestukket med nelliker og salt. Koges til en jævn suppe. Ved servering monteres med smør i små stykker og lidt vineddike. Serveres med kogt skinke enten saltet eller røget.

(Carl Müllers Nye Kogebog for den retskafne Huusmoder, Kiøbenhavn 1785, afsnit med supper)

§ 21 Grå ærter med røget flæsk eller pølse

Ærterne sættes i blød aftenen førend de skal koges. Flæsket, eller hvad det er, må ligeså i forvejen være vel udblødt, det koges da betids. Ærterne ligeså i koldt vand påsættes og koges. Det vil vel ikke være passende for en del af mine medborgere, som og for landmanden, at jeg her ved disse tvende sorter ærter, udfører deres behandling, eller kogemåder, kostbarere, end som evnerne for os tillade, hvorfor jeg anfører den simpleste måde, dog velsmagende.

Når ærterne er kogt møre, og vandet, hvori de er kogte, er rent henkogt, at de er næsten tørre, da hælder man noget af den fedeste suppe på ærterne, men det må kun været lidet, for resten kommes vand på dem, en del selleri og porre, samt i skiver skårne rødløg, hvormed de endnu koge en halv time. Kort førend de skal anrettes, tages eddike, salt og et stykke smør, ærterne tages fra ilden, så kommes først eddike, salt og smør deri, og røres vel i dem, og således anrettes de. Vel at mærke, at når man kommer eddike, eller salt, da bliver skallen hård igen. Endvidere at bemærke, at når disse slags ærter stå således en fire eller fem dage, ja otte dage, da møres skallen af eddiken, og de er meget bedre at spise den dag, de opvarmes, end den dag de blev kogte; men dette er upassen med de gule ærter, thi de brækkes i kogningen, og den grå ært bliver gemenligen hel.

(Carl Müller: Den danske Huusmoder, Kiøbenhavn 1793, afsnit II supper)

§ 29 Om at tillave grå eller andre ærter tykke, som bruges til stegt, saltet eller røget kød

Ærterne sættes aftenen forud i vand, hvorefter de koges møre i vand uden salt, og med meget lidt sovs, en hel del hakkede porrer steges i smør lysebrune, heri kommes ærterne med peber og salt, og et stykke smør, nogle skefulde god sky eller kraftsuppe, i mangel heraf tages vand, de koges lidt og således tykke serveres. Ved grå ærter, som skal gives til en oksesteg, bruger man gerne et glas rød vin og en citronsaft omrørt i ærterne førend de anrettes.

Carl Müller: Den danske Huusmoder, Kiøbenhavn 1793 afsnit VII, have-produkter)

Moderne udgave:

Rigeligt til 4

300 g tørrede grå ærter opblødt i koldt vand fra dagen før

2 porrer

2-3 rødløg

1 lille selleri

1 kg røget flæsk eller ditto skinke

smør/rapskimolie

salt & peber

æblecidereddike

Ærterne koges til de er næsten nok, dvs. de skal kun have lidt bid. Det tager ca. ½ time. Hæld vandet fra.

Kog flæsket/skinke i vand med en suppevisk.

Grønsagerne snittes meget fint i små tern og klares i fedtstoffet, så de klasker helt sammen.

Kom et par dl af kogevandet fra flæsket/skinke i en gryde sammen med ærterne og kom grønsagerne ved. Lad det varme godt igennem. Før servering tilsættes en god klat smør og eddiken. Retten bliver bedre som anden eller tredjedags.