


Botanische naam	Crambe tataria
Ras/soort/cv/synoniem	'Hongaarse' zeekool, 'Ovidius' zeekool, Chou marin 'Ovidius'
Nummer	017
Beschrijving, origine, historiek	<p>Rond 1900 bracht Ovidius Bichot ('ex-président de l'académie de cuisine de Paris' de 1896 à 1901'), een zeekoolsoort mee uit Hongarije en experimenteerde hiermee in zijn tuin.</p> <p>De zaadfirma E.Thiebaut uit Parijs introduceerde deze kool in 1909 als "<i>heerlijke wintergroente, de jonge gebleekte scheuten zijn fijner van smaak dan de zeekool of crambe maritima. Men oogst van februari tot april, maar vermits hij zich makkelijk laat bleken, is het mogelijk om er de ganse winter over te beschikken</i>"</p> <p>Deze zeekool was reeds in 1884 geteeld door * Bois, D. &amp; Pailleux, A. Ze ontvingen zaad uit St-Petersburg en hieruit bekwamen ze talrijke planten maar om een of andere reden gaven deze planten 'niet-kiemkrachtig' zaad en werden de 'experimenten' stop gezet. Ovidius Bichot geeft in o.a. 'Le Moniteur du Jardinier'-Liège-(B) (1904) uitgebreide uitleg ivm. succesvol zaaien.</p> <p><i>"L'ovidius est un excellent legume d'hiver qui n'a pas l'âcreté du chou marin ou crambe maritime; on en consomme les jeunes pousses qui ont une saveur très fine. On le récolte de fin février à avril..."</i> extr. catalogue E.Thiebaut--Place de la Madeleine, 30-Paris- Nouveautés pour 1909-</p> <p><i>"C'est un excellent legume digne des tables les plus délicates. On les épluche ; on les fait cuire pendant 5 minutes dans l'eau bouillante salée et on les fait sauter ou frire, ou bien on les mange en salade ou avec une sauce"</i> Ovidius Bichot</p> <p><b>* Désiré BOIS (1856-1946) en Nicolas A. PAILLIEUX (1812-1898) waren experts op gebied van « Bijzondere eetgewassen ». Samen hielden ze een bizarre moestuin in Crosne , vlakbij Parijs. Hun ervaringen penden ze neer in meerdere publicaties van 'Le Potager d'un curieux' ( 1885 tot 1899). Hierin beschrijven ze zowel historiek , teelt en gebruik van zo'n 200 verschillende eetbare planten en geven er tevens hun persoonlijke opinie bij. Aan hen danken we de verspreiding van « nieuwe » groenten zoals Japanse andoorn of Crosne, slangenradijs , catawissa-ui , Daïkons...</b></p>

<p>Illustratie</p>	<p>parties, de manière à prolonger la récolte, etc. - sur l'anneau.</p>  <p>Fig. 71. — Souche d'Ovidius portant plusieurs pousses. Réduite de moitié.</p> <p>Gebleekte scheuten van Ovidius' zeekool</p>
<p>Periode aanbod</p>	<p>*</p>
<p>Geboortejaar</p>	<p>In het wild voorkomend o.a. in Hongarije</p>
<p>Alternatief/ verwante rassen,soorten</p>	<p>Crambe maritima of gewone zeekool</p>
<p>Bronvermelding</p>	<p>“Un légume peu connu : L'Ovidius ?!” -Lyon-Horticole -1910-  “Un Nouveau légume d'hiver : L'ovidius” Revue Horticole-Paris-1904-  “Un nouveau légume” Bulletins d'arboriculture, floriculture...-Gand-1904-  “Culture de l'Ovidius” Annales de la Société d'Horticulture &amp; Histoire Naturelle de l'Herault-1905-  “L'Ovidius” -Le Moniteur du Jardinier-1904-  “Histoire de Légumes” G.Gibault-1909-</p>
<p>Waar te vinden ?</p>	<p>Bij liefhebbers van vreemde groenten</p>