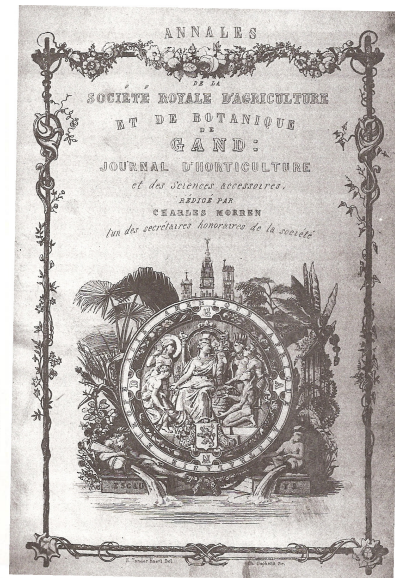


Botanische naam	Lathyrus tuberosus
Ras/soort/cv/synoniem	Aardnoot, Tarnoten, Gesse tubereuse, Marron de Terre, Souris à queues...
Nummer	014
Beschrijving, origine, historiek	<p>Zeer oude groente die vooral populair was in de periode van Dodoens, Fuchs en Clusius(16 °eeuw) om stilaan te verdwijnen begin 19 ° eeuw. Rond 1840 neemt <b>Charles Morren</b> de taak op zich om deze aardnoot opnieuw te verspreiden en raadt elke liefhebber van lekkere groente aan deze aardnoten opnieuw te telen.</p> <p>Een zeer uitgebreid artikel van Charles Morren vinden we terug in <b>“Annales de la Société Royale d’Agriculture et de Botanique de Gand : Journal d’Horticulture et des sciences accessoires”</b> –Gent-1848-</p> <p><i>“...De Lathyrus tuberosus groeit in elke grond met weinig zorgen, geeft prachtige rode, rose of witte bloemen die bovendien licht geuren, en in de herfst wordt men beloond met lekkere knolletjes ...</i></p> <p><i>“...depuis 5 ans nous avons repris au jardin botanique de Liège cette culture abandonnée à tort et nous devons le déclarer, le produit de nos plantations dépasse nos espérances et les avantages qu’il présente pour la table, sont loin de devoir être négligés...; ...tous les jours nous pouvons montrer des tubercules du Lathyrus tuberosus, longs d’un décimètre et gros de deux centimètre et demi de diamètre...voyer la vignette”</i></p> <p><i>“On les utilise de différentes manières. Pelés et rotis à la façon des marrons, ces tubercules en ont exactement le gout. On les mange aussi au beurre frais, en Hollande, comme entremets au second ou troisième service. On peut encore les manger cuits à l’eau et saupoudrés de sucre : les souris de terre deviennent alors une friandise de dessert. Nous les faisons server également dans les poulardes et autre volailles, ou les chataignes sont employés comme base de farce...”</i></p> <p><i>“Hare lange grijs zwartachtige langs binnen witte wortels, aan lange draden hangend, leveren eene aangename spijs, den smaak van kastaniën gelijkende.”</i></p> <p><b>Emiel Rodigas</b> -1871-‘De Burgerlijke Moestuin’</p> <p>Volgens <b>Désiré Bois</b> in ‘Les Plantes Alimentaires’-1925-“ hebben deze wortels een aangenaam kastanje aroma en worden vooral door kinderen geogst omwille van hun kleine en moeilijke oogst. Op sommige markten in Lotharingen worden ze te koop aangeboden”</p>

Illustratie



Vignette (tekening) uit bovenvermeld artikel van C.Morren



Charles Morren (1807-1858), Luiks botanicus en stichter van meerdere tijdschriften o.a. 'La Belgique Horticole' , "Annales de la Société Royale d'Agriculture et de Botanique de Gand : Journal d'Horticulture et des sciences accessoires",...

Charles ontdekte het mechanisme om vanille kunstmatig te bestuiven (het bestuivend insect komt alleen voor in Mexico) : op 16 februari 1837 oogste hij als eerste de vanillevrucht in Europa.

Periode aanbod

\*

Geboortejaar

Groeit in het wild

Alternatief/ verwante rassen,soorten	*
Bronvermelding	
Waar te vinden ?	We hebben dit jaar bij Baumaux –Nancy-(F)- 100 zaden besteld en hopen op dezelfde resultaten dan C.Morren in 1840...