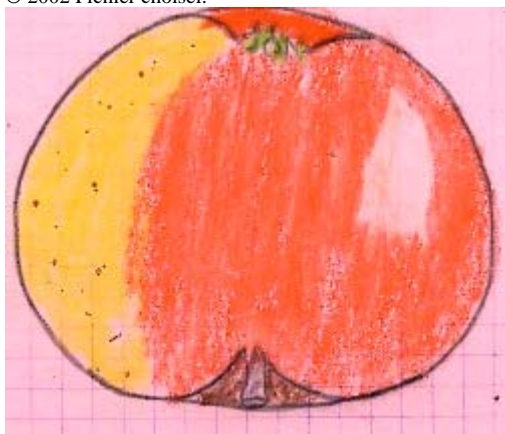
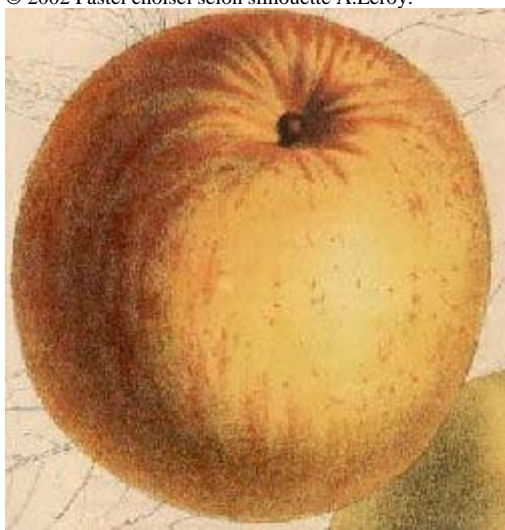


AGA

© 2002 Fichier choisel.



© 2002 Pastel choisel selon silhouette A.Leroy.



Vue Edouard Morren, Belgique, 1860, Merci Alain Rouèche.

ORIGINE : Semis, en 1847, de Johannes Aga, au bord du golf de Hardanger, Norvège. La province de Hardanger, située sous 60° de latitude est la plus favorisée. Cultivée dans le Wurtemberg d'où elle arriva dans les pépinières Leroy d'Angers, en 1869, pour être propagée en France.

SYNONYMES : Aga de Norvège. A.Leroy possédait également Aga Pourpre.

MATURITE-CONSOMMATION : Janvier-Mars.

FORME : Moyenne. Plus large, sphéroïdale, paraît un peu conique, pourtour assez régulier.

EPIDERME : Lisse, mince, jaune pur ou sale très lavé et marbré de rouge-brun clair. Lenticelles rares, blanches ou rouges sur le rouge et fauve à l'ombre.

CUVETTE du PEDONCULE : Vaste en entonnoir, fauve en rayons.

PEDONCULE : Grosseur moyenne, courte, ne dépasse pas.

CUVETTE de L'ŒIL : Large, mi profonde, plissée finement.

L'ŒIL : Grand, clos.

CHAIR : Blanche, serrée, ferme, très croquante, juteuse, acidulée, sucrée, sans saveur, 3° qualité (selon Leroy), 1° qualité à saveur très fine de bonne Reinette selon E.Morren.

OBSERVATIONS : Lenticelles sur bois nombreuses, rondes ou longues.

REFERENCES :

BIBLIOGRAPHIE: A.Leroy, Angers, 1873, Dictionnaire de Pomologie, n°4 et silhouette. Et Edouard Morren, voir plus haut