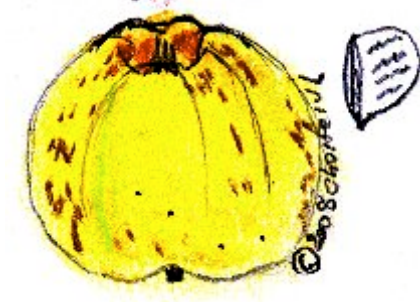


COING D'HIVER

FICHER Choisel. 2000-2008



Pastel Choisel Jean-Louis 2008 selon Diel 1833 pl11, Kernobstsorten.

ORIGINE: France, 1670, dom Claude Etienne "Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits", p.209, : " Pomme DE COING, languette, grosse comme Grosse Rainette, toute jaune". L'Allemand Mayer la confond, à tort, avec Vineuse Blanche de Bliensbach décrite par Jean Bauhin dans Historia plantarum universalis t.1, p.11. Celle de Bauhin est mure Septembre et se termine en mi octobre, celle de Mayer :Janvier-Mars.

SYNONYMES: D'Assiette(Mayer, Pomona franconica, 1776-1801, t.III, p.81, n°11).-De Castelet(d°).-De Livre(d°).-De Romarin(d°).-Sonnante(d°).-Vineuse(d°).-Englischer Winter Quitten(Diel, Vorz Kernobstsorten, 1823, t.II, p.21).-Quince(d°).-De Coigne(Biedenfelf, Handbuch alter bekannten Obstsorten, 1854, p.127).-Reinette Coing Française(Lucas, Illustriertes Handbuch der Obstkunde, 1859, tI, p.71, n°20).-Winter Quitten(d°. et Lauche.W, Deutsche Pomologie, 1882/83, n°81, en couleur).

MATURITE.CONSUMMATION: Janvier-Mars.

FORME: Grosse, L=75mm., H=65mm.-Plus large, cônica, côtelée.

EPIDERME: Unicolore ou presque, jaune citron, parfois un peu voilé de rouge sombre à l'insolation. Taches fauves.Lenticelles gris-blanc et marron.

CUVETTE du PEDONCULE: Etroite, peu profonde, brun squameux.

PEDONCULE: Gros, court, charnu.

CUVETTE de L'ŒIL: Moyennes dimensions à profonde, bien côtelée au pourtour du sommet. Traces fauves

ŒIL: Moyen, mi clos.

CHAIR: Blanchâtre, ferme, mi fine, juteuse, sucrée, aigrelette, léger parfum de coing. Deuxième qualité.

LOGES à PEPINS: Grandes, mi ouvertes, pointe vers pédoncule. Feutrées.

OBSERVATIONS:Arbre peu vigoureux à rameaux duveteux, à grandes lenticelles très clairessemées. Yeux assez petits collés à l'écorce.
Feilles petites, bien dentelées.

REFERENCES:

BIBLIOGRAPHIE : André Leroy, Angers, Dictionnaire de Pomologie, 1873, t.3; n°118, silhouette en haut. Diel 1833 voir texte.