



FER DU CHER

© 2001-Choisel jean-louis

FICHIER CHOISEL J.L., 36, RUE Bel Air, 37320, Saint-Branchs. France.

ORIGINE: Cher.

SYNONYMES:

MATURITE-CONSOMMATION: Octobre-Fin février.

FRUIT: Gros, H=68mm., L=90mm., poids=230g.-Plus large, conique, côtelé, plus ou moins asymétrique.

EPIDERME: Lisse, jaune-verdâtre au 26-11-1997, devenant progressivement jaune et plus ou moins voilé ou lavé, selon l'insolation, de rose-orange. Nombreuses ou rares (selon le fruit) lenticelles grises, fines. Parfois traces fauves. On devine plutôt que voir quelques stries roses plus ou moins foncées.

CUVETTE du PEDONCULE: Large, très profonde, évasée. Largement tachée de gris débordant irrégulièrement sur l'épiderme jaune. Tache moins grande sur l'épiderme rose-orange.

PEDONCULE: Gros, ne dépasse pas ou dépasse de moins un cm. Du sommet. Plus gros à l'attache, parfois incliné.

CUVETTE de L'ŒIL: Largeur et profondeur moyennes. Tachée de gris (parfois en traces), bien côtelée, un peu plissée.

ŒIL: Moyen, clos;

CHAIR: Blanchâtre, ferme, mi fine, un peu farineuse au 26 novembre, peu juteuse, moyen-sucrée, très douce. Affreuse au goût fin mars.

LOGES à PEPINS: Grosses, closes, feutrées. Trois à quatre pépins longs et pointus.

OBSERVATIONS: Floraison précoce. Le Verger Français, t.2, p.261, 1948. Descrit aussi cette variété avec une cuvette du pédoncule étroite et une maturité allant jusqu'au printemps.

REFERENCES: Choisel Jean-Louis, (étude, coupes, photos, descriptions).