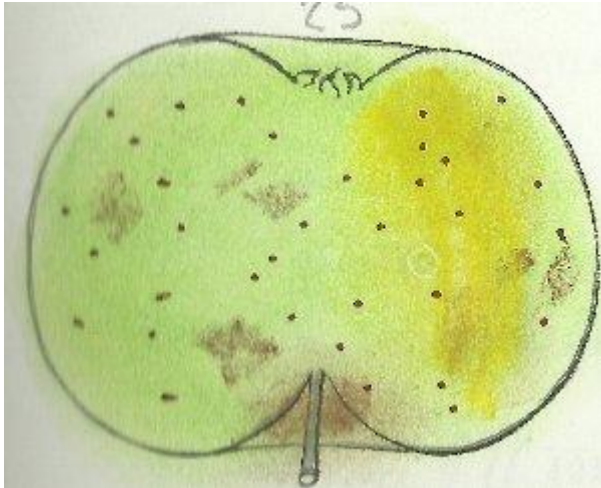


GREEN CHEESE

Fichier choisel©2001-2012



silhouette A.LEROY 1873 coloriée choisel

ORIGINE : USA., lieu inconnu, avant 1860, et introduite chez A.Leroy d'Angers en 1860

SYNONYMES : Turner's Green (Charles Downing, "The fruits and fruit trees of America", 1863, p.148).- Winter Cheese(d°).- Carolina Greening(d°,édition 1869, p.201).- Green Crank (d°).- Green Skin(d°).- Greening(d°).- Southern Golden Pippin (d°).- Southern Greening (d°).- Turner's Cheese (d°).- Winter greening (d°).- Yellow Crank (d°).

MATURITE-CONSOMMATION : Décembre-Mars.

FORME : Moyenne, L= 66mm., H= 50mm.- Plus large, sphéroïdale, aplatie aux pôles, assez régulière.

EPIDERME : Unicolore, épais, vert pré, tacheté de fauve, surtout près et autour du pédoncule. Grosses lenticelles brunes.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, profonde, fauve.

PEDONCULE : Grêle, longueur moyenne, dépasse un peu.

CUVETTE de L'ŒIL : Large (23mm.), peu profonde, plissée.

ŒIL : Petit ou moyen, clos ou mi clos.

CHAIR : Blanchâtre, ferme, mi fine, croquante, juteuse, sucrée, acidulée et un peu parfumée. Deuxième qualité.

OBSERVATIONS : Arbre vigoureux à rameaux presque érigés aux grandes lenticelles clairsemées. Yeux gros, faiblement écartés de l'écorce, peu cotonneux. Feuilles moyennes, arrondies, profondément dentelées, à court et assez gros pétiole bien cannelé. Fertilité normale.

REFERENCES : choisel

BIBLIOGRAPHIE : A.Leroy, Angers, 1873, "Dictionnaire de Pomologie", n°191, silhouette ici.