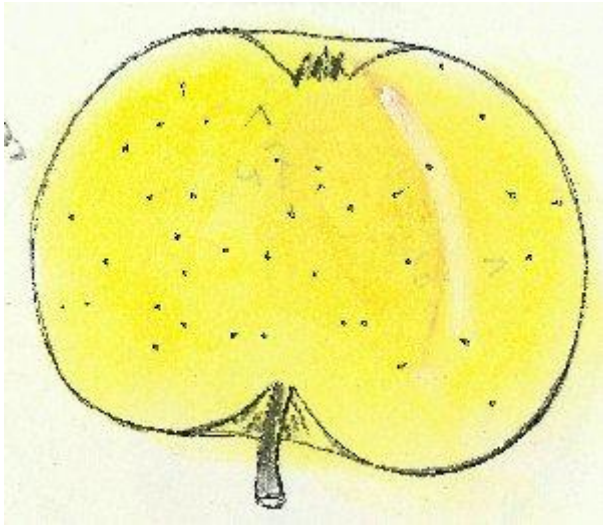


MOLLY

Fichier Choisel J.L. 2000-2012



silhouette A.LEROY 1873 coloriée choisel

ORIGINE : En 1862 André Leroy d'Angers, reçu cette variété depuis Augusta(USA, Etat de Géorgia) par Berckmans, pépiniériste. Cultivée en Allemagne avant cette époque.

SYNONYMES : Reinette Molly(Von Flotow, "Illustriertes Handbuch der Obstkunde", 1859,t.1, p.521,n°244.).

Ne pas confondre avec Molly Whopper(ou Fallawater) des Américains, citée par Leroy(Très grosse, conique, jaune verdâtre lavée de rouge sombre, très fortement ponctuée de gris, chair blanc verdâtre, ferme, juteuse, agréable saveur acidulée. Mûre en novembre, jusqu'en février).

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-Janvier-Mai.

FORME : Sous moyenne, L=62mm., H=47mm.- Plus large, sphéroïdale, comprimée plus ou moins aux pôles.

EPIDERME : Mince, unicolore, jaune citron. Fines lenticelles brunes.(elle peut être nuancée de carmin côté insolation- chez Flotow).

CUVETTE du PEDONCULE : Faibles dimensions.

PEDONCULE : Longueur moyenne ou assez court mais dépasse, mince, plus gros à l'attache.

CUVETTE de L'ŒIL : Peu profonde, unie.

ŒIL : Grand ou moyen, ouvert ou mi clos.

CHAIR : Blanche (blanc verdâtre chez Flotow), ferme, croquante, très juteuse, très sucrée, à peine acidulée(acidulée chez Flotow), assez savoureuse. Deuxième qualité.



LOGES à PEPINS :Feutrées.

Diel.

OBSERVATIONS : Arbre vigoureux à rameaux érigés, rouge ardoisés à nombreuses et grandes lenticelles. Yeux petits, arrondis, tout collés contre l'écorce. Feuilles petites ou moyennes, profondément dentelées, à gros et assez court pétiole, à cannelure peu visible.

REFERENCES : choisel

BIBLIOGRAPHIE : A.Leroy, Angers, "Dictionnaire de Pomologie", n°278, silhouette ici.