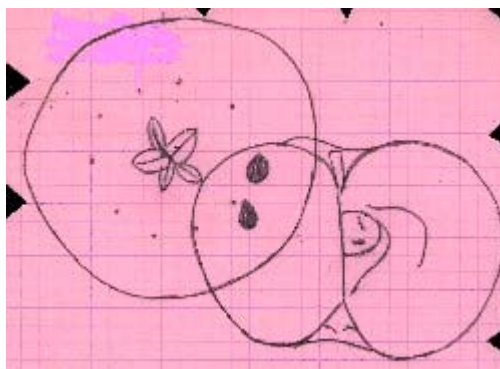


NORFOLK BEEFING

©2002-2008 Fichier choisel.



© 1995-2002-Photo et coupes choisel j.l.

ORIGINE : Norfolk, Angleterre vers 1698. Commercialisé vers 1914 en Angleterre. Durant les années 1941/42/43, en France, surgreffé sur des pommiers à cidre, par les services du Ravitaillement, dans le Pays de Bray, Normandie. Conservé à Brogdale (the book of apples, 1993, p.240).

SYNONYMES : La pomme à machin...
Ne pas confondre avec Rouget de Dol.

MATURITE-CONSOMMATION : Décembre-Avril.

FORME : Moyenne à très grosse, surtout sur MM106; L=86mm, H=61mm. Plus large, pourtour irrégulier, voir côtelé; un peu asymétrique, aplati. Poids moyen: 210g.

EPIDERME : Mi rugueux par endroits. Encore vert, commençant à jaunir vers le 20/11/95, lavé (1/4, 1/2) à l'insolation de rouge sombre ; pruine violacée légère à la récolte en octobre et qui disparaît. Stries rouges plus foncé. Dans le rouge nombreuses lenticelles gris clair visibles, arrondies, petites à moyennes.

CUVETTE du PEDONCULE : Large, évasée ou moyenne, profonde. Un peu côtelée au pourtour; fauve parfois absent, parfois ne débordant pas le sommet, parfois si.

PEDONCULE : Variable; soit gros et court, soit fin et longueur moyenne, dépassant le sommet de quelques mm. Un peu incliné.

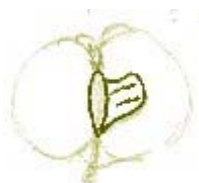
CUVETTE de L'ŒIL : Large, évasée, profonde, côtelée, mamelonnée, tachée peu ou beaucoup de fauve, parfois en "tourbillon".

L'ŒIL : Gros, mi clos ou clos.

CHAIR : Blanc-verdâtre, serrée, ferme, juteuse, mi sucré, acidulé , pas de saveur particulière.



LOGES à PEPINS : Un peu feutrées, ouvertes.



Choisel 2008 selon Oberdieck.

CARACTERES SPECIAL : Non.

OBSERVATIONS :

REFERENCES : Choisel Jean-Louis, 1995 -2008©.

BIBLIOGRAPHIE : Voir Origine. Oberdieck n°617, 1875 Illustrirten.