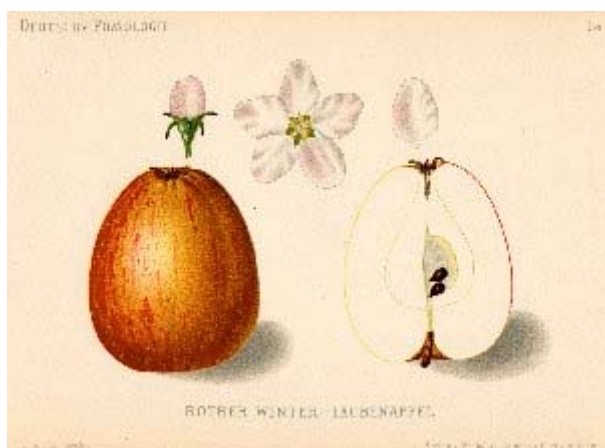


PIGEON ROUGE D'HIVER

Voir aussi fiches PIGEON ROUGE...

© Fichier choisel 2001-2006-2007-2008

ORIGINE : Ancienne et inconnue, peut-être Normande(doutes de A.Leroy). Il existe beaucoup de types de Pigeons et de pigeonnets, la confusion est donc de mise. La présente description(à partir de MATURITE-CONSOMMATION) est tirée de « Les Meilleurs Fruits au début du XX^e siècle », voir croquis de droite, en haut. Mais André Leroy a décrit à peu près la même variété , encore vendue dans ses pépinières en 1916 et 1935, sous « PIGEONNET COMMUN »(alors que ce nom est synonyme de Pigeon Rouge chez la Sté pomologique de France) voir cette fiche .Voir de l'allemand W.Lauche : « Deutsche Pomologie », 1882/83, n°49.Le hollandais Heidemij , pour PIGEON ROUGE D'HIVER (gravure couleurs).



Taubenapfel.

Deutsche Pomologie, W.Lauche, 1880 et 1882/83. Rother Winter

SYNONYMES : Cœur de Pigeon(d'après A.Leroy, c'est le synonyme de Pigeonnet-Jérusalem).- et (Les Meilleurs Fruits..., p.492, 1907).- et (Poiteau, « Pomologie Française », t.4 , 1846, n°25).- et (Catalogue descriptif, 1927, Sté Pomologique de France, p.408,

silhouette du bas droite).- et (Heidemij, « De Nederlandsche Boomgard », 1868, n°76, pl.39, Cœur de Pigeon et Pigeon Rouge d'Hiver= TaubenApfel Rother Winter , Pigeon de Rouen, Pigeon Rouge(voir cette fiche tirée du « Catalogue Descriptif, p.408 », dans le fichier), pour la Sté pomologique de France c'est un Nom alors que pour « Les Meilleurs fruits... », c'est un synonyme de la pomme décrite ici), Pigeon rose, Gros Coeuret . et suite sur ouverture fiche.

MATURITE-CONSOMMATION : Décembre-Mars.

FORME : Petite, plus haute que large, conique, pourtour un peu côtelé.

EPIDERME : Fin, lisse, jaune clair, lavé de rouge vif(presque tout chez plusieurs auteurs), strié de carmin .

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, profonde ;

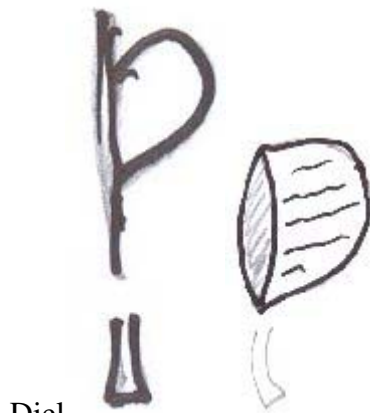
PEDONCULE : Grêle, de moyenne longueur, ne dépasse pas .

CUVETTE de L'ŒIL : Etroite, peu profonde, presque nulle, plissée, côtelée .

L'ŒIL : Petit, clos .

CHAIR : Blanche, fine , cassante, sucrée, un peu acidulée, parfumée, assez juteuse, bonne.

LOGES à PEPINS : Hautes, closes, feutrées, selon Lauche. Lisses, closes selon



Diel

Mi ouvertes à ouvertes et feutrées selon Lucas-Oberdieck, 1865.

OBSERVATIONS : Faible longévité mais très productive les premières années.

REFERENCES : L es Meilleurs fruits au début du XX° siècle », 1907, p.492/93, Sté Nationale d'Horticulture de France, et celles déjà citées.