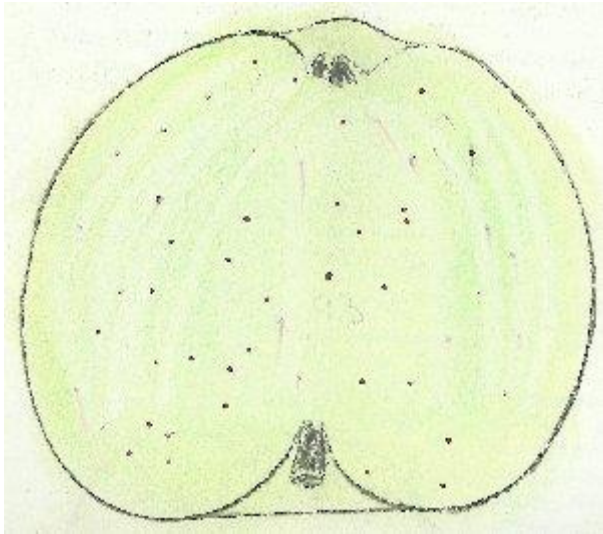


# REINETTE BLANCHE DE HOLLANDE

Fichier Choisel 2000-2012



silhouette A.LEROY 1873 coloriée choisel

**ORIGINE** : Flandre, après 1758, car à cette date Knoop ne la cite pas dans sa "Pomologie".

Première citation connue : 1817 par l'allemand Christ.

Vendue, avant 1873, chez A.Leroy d'Angers, et vers 1936, chez Pinguet-Guindon de Tours.

**SYNONYMES** : Reinette Allemande (Christ, "Handbuch über die Obstbaumzucht", 1817, p.422, n°103- et Diel, " Verzeichniss der Obstsorten", 1832, t.2, pp.65/66, n°591).-

Niederlandische Weisse Reinette (Diel, d°).- Reinette de Hollande (Victor Paquet, "Traité de la conservation des fruits", 1844, p.284).- De Batavia (Courchevel, "Traité des fruits", 1852, p.443).- Hollandaise (d°).

Ne pas confondre avec Reinette Carminée de Hollande, ni avec Borsdorf qui a pour synonyme Reinette d'Allemagne.

**MATURITE-CONSOMMATION** : Décembre-Février.

**FORME** : Très grosse, L= 93mm., H= 81mm.- Plus large, conique basse ou sphéroïdale, pentagone près de la cuvette de l'oeil.

**EPIDERME** : Mince, unicolore, vert-blanchâtre surtout côté ombre. Lenticelles brunes petites et grosses.

**CUVETTE du PEDONCULE** : Vaste et profonde.

**PEDONCULE** : Très gros, court, ne dépasse pas.

**CUVETTE de L'ŒIL** : De dimensions moyennes, irrégulière.

**ŒIL** : Grand, mi clos.



LOGES A PEPINS : Ouvertes, un peu en forme de haricot, lisses  
2008 selon Oberdieck.

Choisel

CHAIR : Verdâtre, surtout sous la peau, fine, très tendre, juteuse, bien sucrée, légèrement parfumée et savoureusement acidulée. Première qualité.

OBSERVATIONS : Arbre assez vigoureux à rameaux arqués, étalés, très duveteux aux grandes lenticelles clairsemées. Yeux gros, en partie collés contre l'écorce, aux écailles mal soudées, un peu cotonneux. Feuilles grandes, largement crénelées, au gros pétiole de moyenne longueur. Fertilité médiocre.

REFERENCES : choisel.

BIBLIOGRAPHIE : A.Leroy, Angers, 1873, "Dictionnaire de pomologie", n° 375 (silhouette ici). Oberdieck n°423, 1875, Illustrées.