

## REINETTE DE LANDSBERG

© choisel j l-2001-2013



ORIGINE : Etat de Brandebourg (Prusse), dans sa localité d'origine : Landsberg-sur-Warthe et obtenue par le conseiller Burchard, pomologue, vers 1840 . André Leroy introduisit cette variété dans ses pépinières d'Angers en 1860. Encore présente dans le catalogue Leroy de 1916 et dans celui de Pinguet-Guindon de Tours en 1936. Décrite par Oberdieck en 1862 "Handbuch der Obstkunde", t.4, p.131, n°328 . Décrite par Heidemij "De Nederlandsche Broomgaard", 1868, pl.4, n°8 (gravure couleurs en haut droite). Décrite par W.Lauche, "Deutsche Pomologie", 1882/83, n°38 avec gravure couleurs(absente ici). Citée dans les mémoires du premier congrès commercial de la pomme de table tenu les 26/27 juin 1926 à Bourges, chapitre sur l'Allemagne, pages 356, fig.126(cliché N et B ici en bas à droite), p.347: " la Landsberger est utilisable comme pomme de table et comme pomme à cidre".

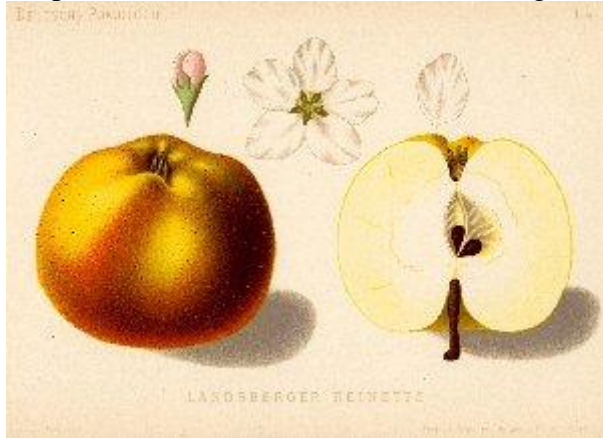
Conservée à Brogdale (the Book of Apples, 1993, P.228 : Landsberger Reinette). Décrite par J.Vercier en 1934, p.206.

"Le Verger Français", 1948, p.423, ne décrit pas la bonne variété et son cliché est celui de Gravenstein.

Le Suisse H. Kessler dans sa "Pomologie illustrée", 1949, pl.10 p. 11, semble présenter des différences. Je signale ses différences entre parenthèses.

SYNONYMES : Landsberger Reinette, Burchardt Reinette, Landzberska(en Pologne).

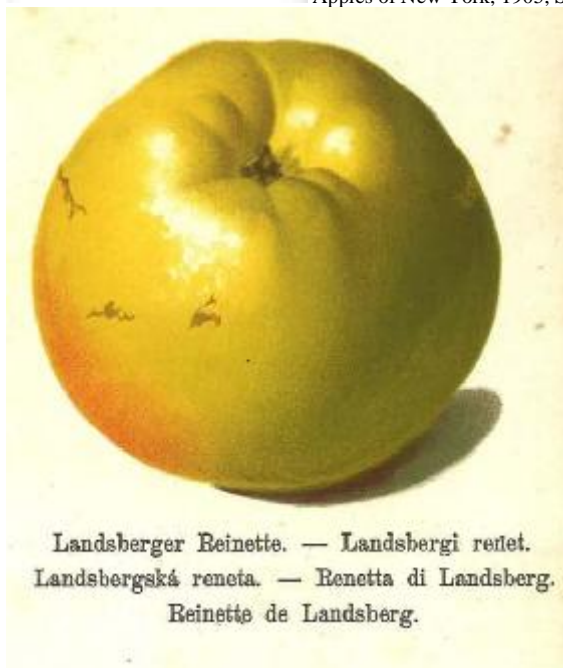
Ne pas confondre avec Boiken ni avec Signe Tillish.



W.Lauche Deutsche pomologie 1880.



Apples of New York, 1905, Sa Beach.



R.Stoll 1888 Pomologie.

**MATURITE-CONSOMMATION** : Novembre-Mars mais fin janvier elle perd sa saveur.

**FORME** : Moyenne, L=72mm., H=62mm.Plus large, conique (Kessler=sphérique aplatie, alors qu'il présente une photo d'un fruit conique aplati), parfois un peu contournée dans son ensemble, asymétrique, côtelée côté cuvette de l'oeil.

**EPIDERME** :Lisse, peut-être onctueux à bonne maturité. Jaune clair, parfois strié de jaune-fauve(à à 1/4), lavé de rose vif côté insolation(1/4). Lenticelles fauves,(Kessler= nombreuses, cernées de teinte claire), petites.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, profonde, roux olivâtre(Kessler= rouille brun clair, écailleuse et rayonnant sur les bords de la cavité)..

PEDONCULE : Moyen en grosseur, long, renflé à l'attache.

CUVETTE de L'ŒIL : Etroite, moyenne profondeur, plissée, côtelée (Kessler = fines côtes).

ŒIL : Moyen, clos ou mi clos, (Kessler= très laineux).

CHAIR : Blanche (Kessler = Blanc-jaunâtre à blanc verdâtre)(Lauche : blanc jaunâtre)(les fruits que j'ai observé avait la chair blanchâtre plutôt que blanche, cela montre la complexité des interprétations différentes d'un auteur à l'autre), tendre, bien que compacte, fine, très juteuse, très sucrée, acidulée (Kessler = acidité faible), parfumée ,des plus savoureuses (Kessler = saveur peu prononcée mais agréable).Première qualité.



LOGES à PEPINS : grosses, hautes, ouvertes bien feutrées.

CRITERE SPECIAL:

OBSERVATIONS : Oberdieck à signalé que les fruits restent bien attachés aux branches en cas de très forte tempête. Réussi bien en altitude et en terrains humides. Epoque de floraison mi précoce.

REFERENCES : Choisel

BIBLIOGRAPHIE : : A.Leroy, Angers, 1873, "Dictionnaire de Pomologie", n°416 (silhouette en bas à gauche). - Choisel Jean-Louis (2 photos en haut gauche et bas droite)©-2001.Heidemij.(gravure), cité. Apples of New York, 1905, Sa Beach, merci Alain Rouèche.Rudolf Stoll 1888 Pomologie en Autriche.