

SERVEAU PLAT type a.

Fichier Choisel jean-louis-©2007



Auteur vues : Choisel Jean-Louis 2007©

ORIGINE : Il existe plusieurs types de SERVEAU. Celui-ci semble, sous réserve, être un type de SERVEAU PLAT trouvé dans l'Isère. On le trouvait dans l'Isère, les Hautes-Alpes, les Alpes de Haute-Provence et Maritimes. Mais ici, sa chair ne semble pas être à couteau comme le vrai SERVEAU PLAT décrit par les anciens comme gros, plus large que haut (conique ? ou conique plus large que haut d'où son appellation « plat » ?), jaune verdâtre lavé de rouge clair au soleil. Chair un peu jaunâtre sous épiderme et vers le cœur. Maturité/conservation février/avril. SERVEAU POINTU est plus haut gros ou plus, conique, peau lisse, brillante, jaune citron lavée de rouge orangé à l'insolation. Chair assez fine, un peu jaunâtre surtout sous la peau. Maturité/consommation janvier/mars (premier congrès commercial de la pommes de table p.120, juin 1926 publié en 1927).

SYNONYMES :

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-janvier.

FORME : Voir pastel. Conique plus large. Pourtour un peu irrégulier.

EPIDERME : Lisse, jaune verdâtre, lavé de rouge plus ou moins clair à l'insolation. Lenticelles claires sur le rouge.

CUVETTE du PEDONCULE : Petite, largement fauve en tache irrégulière dépassant.

PEDONCULE : Gros, dépasse ou non.

CUVETTE de L'ŒIL : Petite, plissée, pas de fauve.

L'ŒIL : Petit, clos.

CHAIR : Blanchâtre un peu jaunâtre sous la peau, sucrée, un peu astringente, plutôt pour cidre et cuisson.

CRITERE SPECIAL :

LOGES : Ouvertes, très feutrées.

OBSERVATIONS :

REFERENCES : 2007.Choisel Jean-Louis

BIBLIOGRAPHIE :