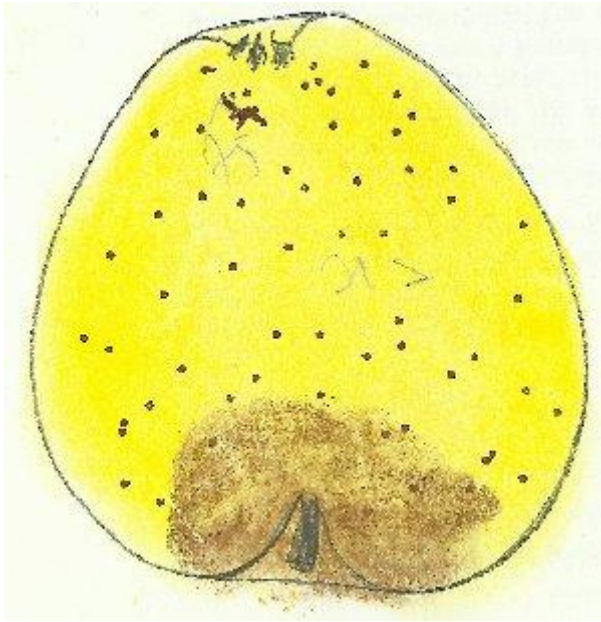


SPICE

© Fichier choisel 2000 -2012



silhouette A.LEROY 1873 coloriée choisel 2012

ORIGINE : Anglaise importée au Wurtemberg d'où elle fut envoyée en 1868 à A.Leroy d'Angers.

SYNONYMES : Englischer Gewürz(Diel « Kernobstsorten », 1809, t.10, p.34).-

Smalley(Charles Downing « the Fruits and fruit trees of America », 1863, p.189, et 1869, p.354).-

Ne pas confondre avec Spice=Fenouillet gris, ni avec Spice Russet et Spice Sweet (Downing, 1869, p.358).

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-Janvier.

FORME : Plus que moyenne, L=71mm., H=75. Plus haute, conique, un peu asymétrique.

EPIDERME : Epais, lisse, unicolore, jaune citron. Lenticelles larges, nombreuses, rousses.

CUVETTE DU PEDONCULE : Etroite, profonde, amplement maculée de brun.

PEDONCULE : Gros, court, oblique, ne dépasse pas du sommet.

CUVETTE DE L'ŒIL : Petite, plissée.

ŒIL : Grand, clos ou mi clos.

CHAIR : Blanchâtre ou jaunâtre, fine, tendre, bien juteuse, complètement douce, très sucrée, très aromatisée d'où le nom « Spicé ».Première qualité pour ceux qui aiment les pommes douces.

LOGES à PEPINS :

CARACTERES PARTICULIERS :

OBSERVATIONS : Arbre de petite vigueur à rameaux grêles aux lenticelles petites et rapprochées. Yeux moyens, faiblement plaqués, très cotonneux. Feuilles petites, finement dentelées à pétiole long, gros.

REFERENCES : choisel

BIBLIOGRAPHIE :A.Leroy, Angers, 1873, « Dictionnaire de Pomologie », n°493.(silhouette ici).