



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band III: Steinobst und Quitten.

IV. Auflage.



Mirabellen.

Mirabelle von Metz.

Tafel 20.

Reifezeit: August.

Name und Heimat: Ist eine schon lange bekannte, unter dem Namen „Gelbe Mirabelle“ verbreitete alte Sorte, die frühzeitig in einzelnen Gegenden, besonders im Taunus und bei Metz, angepflanzt wurde.

Gestalt: Klein, rundlich, oval, mit ziemlich tiefer Furche und vereinzelt ungleichen Fruchthälften. — **Stiel:** Lang und dünn, meist etwas gebogen, grünlich, dicht behaart, in schwacher, leicht ausgeschweifeter Stielhöhle sitzend. — **Schale:** Mässig stark, hell- bis dunkelgelb, mit braunen und rötlichen Punkten und Flecken gesprenkelt. Der Duft ist weisslich und dünn. — **Fleisch:** Gelb, fest und zart, löst sich gut vom Stein, von süssem, aromatischem Geschmacke.

Zur Herstellung von Kuchen und Kompott wird sie gerne gebraucht, wie sie überhaupt eine der besten Sorten zum Konservieren ist. Diese Mirabelle mit ihrer durchsichtigen Schale und dem hohen Zuckergehalt wurde früher fast ausschliesslich von den Konservenfabriken verwendet, während heute auch die grösseren Mirabellen, wie die „Nancy“ und die „Herrenhäuser“, zu dem gleichen Zwecke gesucht werden.

Der **Baum** wächst schwach, bildet eine kleine Krone, ist aber dauerhaft, dankbar und reich tragend. Kommt noch in ziemlich schweren Böden gut fort. Die Sorte eignet sich vorzüglich zu Zwischenpflanzungen, wird aber im Anbauwert von der Mirabelle von Nancy und der Herrenhäuser übertroffen.