



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band III: Steinobst und Quitten.

IV. Auflage.



Mirabelle von Nancy.

Tafel 21.

Reifezeit: Ende August.

Name und Heimat: Ist nach Lucas auch schon eine ältere Sorte, die aus Frankreich, wo sie unter dem Namen „Mirabelle double“ bekannt war, zu uns nach Deutschland gebracht wurde und sich heute grosser Beliebtheit erfreut.

Gestalt: Etwas grösser als die Metzger Mirabelle, rundlich oval, manchmal mehr platt gedrückt. — Stiel: Lang, grünlich, meist gerade, in verhältnismässig tiefer, schön ausgebuchteter Stielhöhle steckend. — Schale: Fest, hellgelb, sonnenseitig mit leicht punktierter und verwaschener kräftiger Röte. — Fleisch: Gelb, fest, fein gezuckert, etwas saftiger als Metzger Mirabelle, von vorzüglichem Geschmacke.

Die Frucht wird wegen ihrer Grösse von Hausfrauen beim Einmachen gegenüber der Metzger Mirabelle bevorzugt, doch ist letztere geeigneter, löst sich besser und wird klarer und durchsichtiger. Zum Rohgenuss ist die Nancy wertvoller.

Der Baum wächst bedeutend kräftiger als die Metzger Mirabelle und bildet gerade, ansehnliche Bäume. Ansprüche an Boden und Lage sind dieselben. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein und ist reichlich. Die Früchte hängen nicht in Haufen zusammen wie bei der Metzger Mirabelle.
