

Textquelle:



Illustrierte Wochenzeitung für Garten und Heim

Obsttafel 207 Versailler Aprikose, Versailler Marille

Die dargestellten Früchte stammen von einem jungen Baum im Garten der Landesbauernschaft Donauland.

Geschichte: Versailler Marille ist eine französische Sorte, die nach dem Jahre 1820 von Versailles aus verbreitet wurde. Über ihre Entstehung ist nichts bekannt. Viktor Paguet hat die Sorte im Jahre 1844 (nicht 1843) als erster unter dem Namen „Neue Versailler Aprikose“ beschrieben. Das Wort „Neue“ zeigt an, dass die Sorte um das Jahr 1844 neu war, nicht aber, dass es auch eine Sorte Versailler oder Alt-Versailler Marille gab, von der sie unterschieden werden sollte. Sie wird daher als Versailler Marille, Aprikose aus Versailles oder französisch Abricot de Versailles bezeichnet.

Beschreibung der Frucht: Die Frucht ist rundlich, rundlichoval bis oval; auf günstigen Standorten stets fleischiger, also rundlicher als in ungünstigen Jahren. Die Höhe (A) beträgt 46 bis 47 mm (ziemlich konstant), die Breite (B) 42 bis 46 mm und die Dicke (C) 37 bis 44 mm. Breite und Dicke nehmen bei schwachem Behang und gutem Ernährungszustand stark zu. Da Verhältnis der Maßzahlen $A_2/B \times C$ schwankt zwischen 1,1 bis 1,36 und erschwert das Erkennen der Sorte. – Die Schattenseite hellgelb (Sortentafel III), auf der Sonnenseite orange-gelb, schwach gerötet (Farbentafel VI) und mit einzelnen roten Punkten bedeckt. – Die Fruchtfurche ist gut ausgebildet und vertieft sich gegen den Stiel. – Die Stielbucht ist rundlich und nur bei kleinen Früchten etwas gespalten. – Das Gewicht der Frucht beträgt 35 bis 48 g, ist spezifisch schwer, so dass die Früchte im Wasser untersinken. Auf 1 kg gehen 20 bis 28, im Durchschnitt 24 Früchte.

Der **Stein** ist groß, liegt schwach hohl und löst sich leicht vom Fleisch. Die Maßzahlen des Steines betragen (a) 29 bis 30 mm, Breite (b) 20 bis 22 mm und die Dicke (c) 11 bis 14 mm. Das Verhältnis $A_2/b \times c$ beträgt 3 bis 3,3, immer über 2,7, so dass er als schlank bezeichnet werden muss. Das Gewicht des Steines mit rund 2,2 bis 2,6 g nimmt 6 v.H. des Fruchtgewichtes ein. Das Querprofil des Steines, siehe Obsttafel 207, ist oval mit schwach hervortretender Kante; die Rückenkante ist geschlossen mit wenigen Öffnungen. Der Kern des Steines schmeckt bitter.

Reifezeit: Mitte bis Ende August.

Das **Fruchtfleisch** ist für die blasser Farbe der Fruchtschale auffallend hochfarbig (Farbentafel III und IV), fein und saftig; es wird in der Vollreife nicht mehlig, sondern schmierig. – Der Geschmack ist sehr gut, süß, säurearm und angenehm aromatisch.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst kräftig, bildet aber kurze Jahrestriebe mit wenig, nur auf dem älteren Teil der einjährigen Triebe vorkommenden Rindensporen, die mit wenig auffallenden Korkwarzen bedeckt sind. – Das Blatt ist rundlich mit ausgezogener Spitz; die auf jüngeren Teilen der Triebe befindlichen Blätter sind länglicher, spitzer und meist doppelt gezahnt; die unteren Blätter haben die Form der Zahnung wie in der Abbildung der Obsttafel 207 dargestellt. Der Blattstiel ist lang, wollig und mit Stieldrüsen besetzt. Der Basiswinkel der Blattspreite bewegt sich unter 10 Grad.

Die Blüte ist ziemlich groß, die Blumenblätter breiter, auch hoch, 11 x 12 mm, der Griffel ist mittellang, so dass die Narbe nur wenig die Staubgefäße überragt. Die Blüte erscheint ziemlich früh, ist jedoch nicht besonders empfindlich.

Kritische Beurteilung: Versailler Marille ist geschmacklich eine gute Sorte. Zur Anpflanzung im Großen ist die Frucht zu klein und zu blass. Die Bedeutung der Sorte liegt in der späten Reife, wodurch die Marillenzzeit verlängert wird.
