



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Unsere besten deutschen Obstsorten.



Band III: Steinobst und Quitten.

---

IV. Auflage.

---



## Aprikose von Nancy.

### Tafel 3.

Reifezeit: Mitte bis Ende August.

**Name und Heimat:** Die Entstehung dieser sehr alten Sorte lässt sich nicht mit Bestimmtheit nachweisen; nach Poiteau soll man sie in der Umgegend von Nancy aufgefunden haben, nach Dumont-Coursch ist sie in Pézenas bei Languedoc entstanden.

**Gestalt:** Gross, rundlich, manchmal etwas plattgedrückt, so breit wie hoch. Die Furche ist meist breit, aber flach, in zwei ungleiche Hälften teilend. Stiel-einsenkung tief und weit. — **Schale:** Ziemlich dick und fest, wollig, orangegelb mit verwaschener, punktiert verlaufender, karminfarbener Röte. Zahlreiche feine bräunliche und weisse Punkte aufweisend. — **Fleisch:** Orangegelb, mit gelblich-roten Flecken, leicht schmelzend und saftreich, gut vom Steine lösend, von feinem süßem Geschmacke. — **Stein:** Bauchig, dick, eiförmig, unten abgestumpft, nach oben zugespitzt, etwas zusammengedrückt, mit tiefer Furche.

Die Frucht ist vorzüglich zum Rohgenuss, ganz besonders geeignete Markt- und Handelsfrucht und wie kaum eine andere für Konservenzwecke verwendbar. Hält sich ziemlich gut und lange am Baume.

Der Baum wächst stark und gesund, bildet an warmem Standort schöne Hochstämme und ist sonst für alle Formen, z. B. an Wänden zur Bekleidung, sehr geeignet. Die Fruchtbarkeit ist sehr gut.

---