

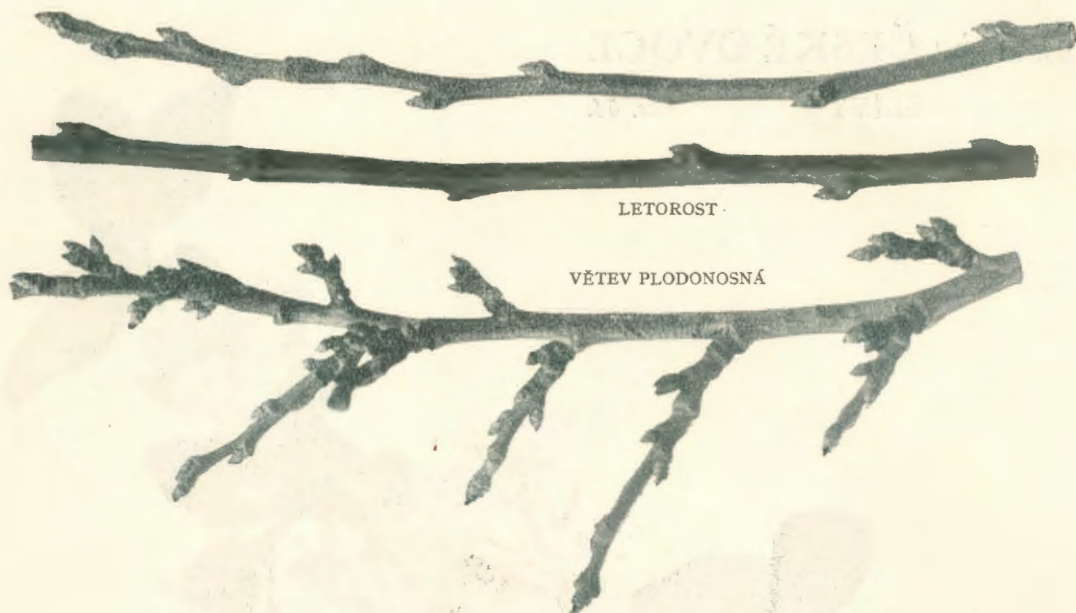
Jan Říha ČESKÉ OVOCE

SLÍVY

Čís. 54.



NANCYSKÁ MIRABELKA *Mirabelle von Nancy* – *Mirabelle de Nancy*



NANCYSKÁ MIRABELKA

V mirabelkách, které závody na zpracování ovoce ze Zelených renklot zpracovávají ve velkém, není velký výběr, nehodí se k tomu každá a pak není vše mirabelkami, co se prodává za ně. Mirabelky, mají-li vyhověti požadavkům závodu, musí býti pěkně stejnoměrně velké, nesmějí míti hluboké žlábký, musí býti již před úplným dozráním žluté a co hlavního, aby pecky zcela pouštěly a dužnina byla jemná, avšak při tom dostatečně tuhá, aby se nerozvářely při práci.

Všem těmto požadavkům vyhovují úplně, mimo již dříve popsanou „Ranou žlutou“ zvláště „Nancyská“ a o několik dní po ní zrající „Herrenhausská“. Které z těchto dvou má se dáti přednost, rozhodují místní poměry a záliba závodu, obě dvě jsou dobré a krásné.

Kde a jak asi vznikla Nancyská, nelze se nikde dopátrati a ve spisech není jasno, takže zaměňují se navzájem. Podle jména by se dalo předpokládati, že vzrostla, neb aspoň jest hodně rozšířena v okolí města Nancy ve Francii. V Německu velice se rozšířily a pěstují se tam ve velikém množství pro zmíněné potřeby. U nás se ještě málo pěstují, jestliže přece, tedy jen pro vlastní spotřebu neb na nejbližší trhy, a není známo, že by se kde ve větším množství pěstovala, ač by ji naše závody také ještě dovedly zpracovati. Měla by se tudíž ve srozumění s nimi vysazovati v daleko větším počtu. V žádné domácí zahradě nemá chyběti nějaká mirabelka, ta právě musí, dobře zavařena, krýti potřebu celé zimy a často i léta příštího, neurodí-li se nové.

K jídlu jsou velice chutné, ač mnohdy se jimi pohrdá, že jsou maličké, v kuchyni dají se upotřebiti do pečiva, na příkrmy, k zavaření a pozorně usušeny — ne upražené, aby jen pecka slupkou potažená zůstala — jsou sladké jak rozinky, v obchodě jsou vedle Zelených renklot hlavním předmětem.

Daří se všude, kde švestky a slívy s prospěchem rostou, vždy jest však užitečnější, sázeti je do živnější půdy, s dostatečnou vlhkostí, vděčí se za to velice, kdežto v hubených a suchých půdách rodí drobné, neuhledné plody, které nestojí za námahu.

Stromy rostou ze všech mirabelek nejbujněji. Ve školce rostou pěkně kolmo do výše, vyvinující pěkně, rovné kmeny, které výborně se hodí do polních i jiných sadů, kde nelze

pěstovati nízké stromy, jež jsou opět pro domácí zahrady prospěšnější. Rozvětvují se krátce, hustě a větve jsou plně obrostlé drobným, plodonosným dřevem. Koruny, zprvu vysoké, později se více rozkládají a větve až pod tíhou plodů se sklánějí; následkem veliké plodnosti nejsou koruny nikdy veliké. Ploditi začínají velice brzo, obyčejně i při bujném vzrůstu, již ve školce, plodívají jeden rok velmi hojně, druhý méně, pak si rok odpočinou. Plodů bývá mnohdy tolik, že se až stromy rozlamují, tu bývá velice prospěšno, aby nečekalo se do úplného vývoje, nýbrž aby se hojně plodů protrhalo a k zaváření upotřebilo, zbylé se pak vyvinou lépe.

Letorosty narůstají dlouhé a štíhlé, později jen kratší a slabší, v létě jsou chloupkaté, později lysé, barvy červenavě hnědé, na sluneční straně až fialově hnědé; velice jemné, žlutavě hnědé tečky jsou hustě roztroušeny, spodní část letorostu pokrývá mramorované jemná, stříbřitá blána, v níž se tečky ztrácejí, špičky letorostů, neb ve stínu a slaběji vyrostlé zůstávají jen červenavě hnědé a jsou posety jemnými, vyvstalými tečkami barvy letorostu.

Velmi hojná oka mají vedle sebe často květní poupata, jsou poměrně velká, kuželovitá a dosti odstávají, mají hnědé a šedě obroubené šupiny a jsou na patkách krátkých, jen tak vydutých, že je oka převyšují, mají po třech žebéřkách, která se hluboko táhnou a slaběji rostlé letorosty hranatější. Malá, vejčitá, dosti ostře zakončená květní poupata mají hnědé, šedě vroubené šupiny a jsou shluklá na kratičkých i delších plodonosných větvičkách. (Viz obraz.)

Největší listy se nalézají na dolní části letorostu, jsou asi 63 mm dlouhé, 44 mm široké, ke konci letorostu mnohem menší, vejčité, k řapíkům srdčitě zakončené, ke špičkám protáhlé, napříč na způsob člunku velmi mírně prohnuté, drobně svraskalé a málo se lesknou; kraje mají pilovitě vroubkované, řapíky chloupkaté, v žlábků rudé, 14—15 mm dlouhé, žlázy na nich zcela malé a hned pod čepelí listu. Příplodní listy bývají malé, eliptické, k oběma koncům stejně zúžené a mají kraje drobněji, téměř pilovitě vroubkované.

Stromy kvetou vždy velice hojně a za posledních mrazů málo zmrzají; jednotlivě jsou asi 25 mm široké a z okrouhlých plátků tak sestaveny, že se tyto navzájem dosahují. (Viz obraz.)

Připojený barevný obraz, zhotovený podle větve z Chlumce n. Cidl., znázorňuje dokonale tvar a barvu plodu, že však byly v roce 1914, kdy obraz byl zhotoven, veškeré mirabelky i renkloty nápadně veliké, jsou i plody na obraze větší, než jak obyčejně bývá, asi takové, jak nejmenší plody na obraze a váha jich kolísá mezi 11—17 g. Mělký, od stopek se táhnoucí žlábek dělí o málo nestejně a končí se málo vyvstalou, rzivou jízvou v maličké jamce na mírně skoseném temeni.

Tenké, zelené, lysé, asi 20 mm dlouhé stopky vězí v maličkých jamkách.

Bělavě ojíněná, pevná slupka dá se jen po kouscích stáhnouti a jest bez chuti; barvu má jako vosk žlutou a ve stínu slabě zelenavě prokvétá, sluneční strana bývá žlutší a pěkně červeně postříknuta, jsou to vlastně jemné, červeně obroubené, hojně rozseté, jen tím však zřetelné tečky; rezavé, ať již jen nastříknuté, neb i větší skvrny, objevují se zřídka, avšak přece.

Dužnina pouští úplně od pecek, jest hustá a tuhá, zcela jemná, méně šťavnatá, má barvu zlatě žlutou, chuť sladkou, kořenitou a velmi dobrou.

Černý obraz znázorňuje velikost a tvar pecek, které vždy úplně pouštějí.

První plody začínají uzrávati poslední dny srpna, nebo první dny září, k zpracování se trhají, jakmile dorostou a žloutnou, ponechané zrají na stromech zvolna až i po tři neděle. V době déle trvajících dešťů málokteré pukají.

V zahradách Zemského pomologického ústavu v Troji ji chovají pod jménem Mirabelka nancyská čís. 177.

Popis lze nalézt v „Moravském Ovoci“ čís. 96, Mirabelka z Nancy, také i E. Jankowski „Sad i ogród owocowy“ na str. 368, Mirabella, ostatní spisovatelé, dílem i on, slučují pod jménem Doppelte Mirabelle jak Nancyskou, tak i Metzskou, ano i Herrenhauskou, ač mezi nimi jest dosti rozdílů. Ostatně viz Herrenhauskou mirabelku.



NANCYSKÁ MIRABELKA – *Mirabelle von Nancy.* – *Mirabelle de Nancy.*