



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes

# Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neutlingen.      Superintendent in Leinßen bei Hannover.

---

**Sechster Band: Steinobst.**

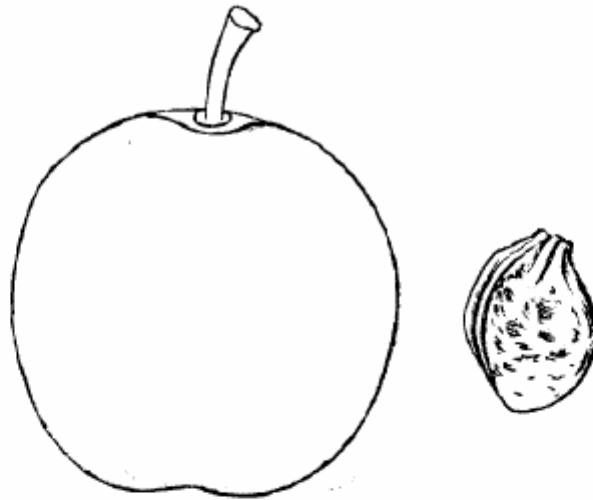
**Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.**

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

**Stuttgart. 1875.**

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 147. **Corse's Notabene.** Cl. II, 1. B.  
Zweifchenartige Damascenen. Cl. 6: II, 2. B. a.



**Corse's Notabene.** \*\* Ende August.

Heimath und Vorkommen: Dr. Siegel erhielt Zweige von Herrn Clemens Rodt in Sterkowitz und dieser erhielt sie von Herrn Bavan in Bilvorde. Ist eine neue amerikanische Frucht, erzogen von Herrn Henry Corse Esq. zu Montreal, dem wir noch mehrere andere gute Pflaumen verdanken.

Literatur und Synonyme: Downing S. 293 nennt die Frucht die beste unter den von Corse erzogenen Sorten. Kenrid S. 257. Elliott S. 447 mit dem, jedoch mit ? versehenen Synon. Dictator. Auch Hogg führt sie im Manuale lobend auf.

Gestalt: Große Früchte  $1\frac{1}{2}$ " hoch und ebenso breit, 1" 4'" dick, gerundet, zum oval neigend, am Stiele etwas, am Kopfe stark abgestumpft, meistens nach dem Stiele ein wenig stärker abnehmend, als nach dem Stempelpunkte, der in einer weiten, seichten Senkung steht und der öfters nach der niedrigeren Seite sich stellt. Die Furche ist flach, drückt den Rücken etwas und theilt die Frucht ungleich.

Stiel: kurz, 4–5'" lang, mäßig dick, oft dünn, obere Seite rostig, untere weniger, nur einzelne Haare und sitzt in einer ziemlich tiefen, engen Höhle.

Haut: nur etwas merklich säuerlich, leicht abziehbar; die Farbe ist in voller Reife ein roth-violett, welches mit einem bläulichen Dufte belegt ist, nur einzelne Rostflecken finden sich zuweilen vor. Downing bezeichnet die Färbung als pale lilac or pale brown, oft an der Schattenseite noch dunkel-grün; ähnlich auch Hogg als brownish purple with somewhat of a greenish tinge on the shaded side, was die Färbung vor vollster Reife sein wird.

**Fleisch:** in der vollen Reife mattgelb, fein, weich, von delikatem, süßen, fein weinigen, aromatischen Wohlgeschmacke.

**Stein:** ablöslich, verschoben oval, 8''' hoch, 5—6''' breit, 4''' dick; die Spitze ist schön abgerundet, am Stielende nach dem Bauche übergebogen; der Rücken tritt stark vor; die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief; die Rückenkanten wenig erhoben; Seitenkanten abgesondert; die Furche ganz seicht; Backen etwas rauh, wenig asterkantig.

**Reifzeit und Nutzung:** Ende August; für Tafel und Markt. Ist sie nicht der besondern Größe wegen, so ist sie doch wegen ihres edlen Geschmacks jedem Pflaumenfreunde zu empfehlen.

**Eigenschaften des Baumes:** Der Baum scheint nicht groß zu werden, hat charakteristisch kleine Blätter. Sommerzweige unbehaart, gerade, braunroth, silberhäutig und grau punktirt. Augen klein, kurz, kegelförmig, spitzig; Augenträger ziemlich groß, stark erhoben, dreirippig. Blatt klein, meist aufrecht stehend, auch horizontal, oft elliptisch, auch vielmal gegen den Stiel in die Länge gezogen und umgekehrt lang-eiförmig, dunkelgrün, glänzend, kahl, etwas fein und seicht gekerbt, unterseits haarig; Blattstiel 7''' lang, dünn, seicht gerinnet, meist zweibrüsig.

**Bemerkung.** Diese Frucht hat auch dadurch Werth, daß sie im Regen nicht gerne zerspringt.

Reindl.