



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

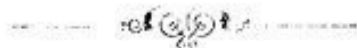
Dr. Ed. Lucas,      und      J. G. C. Oberdieck,  
Director des Pomol. Instituts in Neullingen,      Superintendent in Zeinichen bei Hannover.

---

**Vierter Band: Äpfel.**

Nro. 263 — 541.

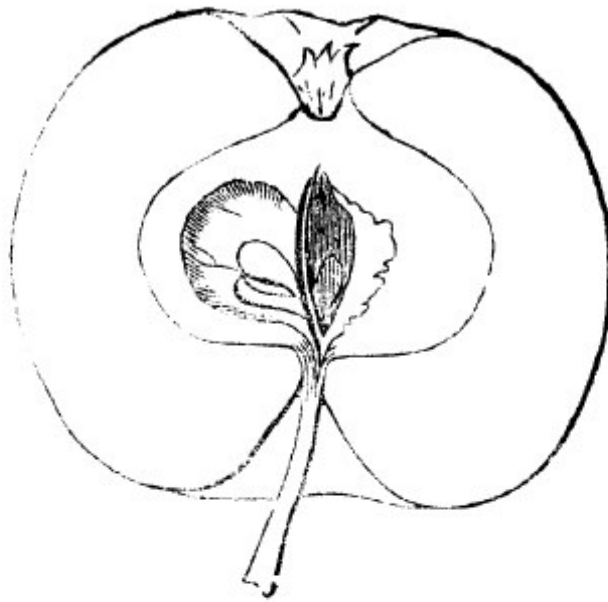
Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 467. Weißer Ananasapfel. Die I II, 2.; Luc. IV, 1 b.; Hogg II, 1 A.



Weißer Ananasapfel. \*\* †† Oct. — Dez.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser trefflichen Frucht, welche allgemeine Verbreitung verdient, erhielt ich von Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland. In den, von dem Boskooper Vereine herausgegebenen Beschreibungen von Fruchtorten, 2. Serie 1863, S. 66 findet sich über die Sorte die Nachricht, daß sie durch Herrn Serrurier aus Frankreich ohne Namen in Holland eingeführt und von Herrn Tobias zu Zwoll unter dem Namen *Ananas blanc* in den Handel gegeben wurde. Es mag sich daher noch ergeben, daß sie in Frankreich unter einem andern Namen bekannt ist. Mein Probezweig trug gleich im 3. Sommer nach dem Aufsetzen voll, was immer auf große und frühe Fruchtbarkeit hinweist.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn bis jetzt nur aufgeführt in den eben gedachten Boskooper Fruchtbeschreibungen am angeführten Orte und wird als Synonym Tobiasapfel angegeben. Schon die Boskooper Fruchtbeschreibungen bemerken, daß die Sorte nicht der in den *Annales* VII. S. 79 abgebildete Ananasapfel sei (Belgischer Ananasapfel des Handbuchs), diese letztere Frucht ist geröthet, hat andern Geschmack und andere Form (namentlich nicht so tiefe schüsselförmige Kelchsenkung) und ist in der Natur von der obigen leicht zu unterscheiden.

Gestalt: flachrund, mit Neigung mancher Exemplare zum abgestumpft konischen, während andere plattgedrückt und beträchtlich breiter als hoch sind. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um

den die Frucht sich flachrund wölbt und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft. Gute Früchte sind  $2\frac{1}{2}$  bis  $2\frac{3}{4}$ " breit und  $2\frac{1}{4}$ " hoch.

**Kelch:** stark, langgespißt, wollig, geschlossen, steht in die Höhe und sitzt in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit einzelnen kleinen Fleischperlen und schönen zahlreichen Falten umgeben, die auch sehr sichtbar feinkantig, oft zu 10 Stück über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

**Stiel:** holzig, 1" lang, sitzt in charakteristisch weiter und tiefer, rostfreier Höhle.

**Schale:** fein, glatt, glänzend, vom Baume wachsartig weiß, im Liegen schön gelb, etwas hellgelb, fettig, ohne alle Röthe, und ist die Sonnenseite nur etwas höher gelb. Die Punkte sind sehr fein, zerstreut, und bemerkt man sie nur bei genauerer Betrachtung als ein wenig heller gelbe Dupfen oder Stippchen unter der Haut. Geruch stark, etwas melonenartig.

Das Fleisch ist gelblich, fein, sehr saftreich, mürbe, von sehr edlem, schwach alantartig gewürzten, durch etwas feine, süße Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist etwas offen, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, langeiförmige, facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist ein stark abgestumpfter Kelch.

**Reifzeit und Nutzung.** Zeitigte in dem naßkalten Jahre 1864 im November, wornach er in warmen Jahren schon Ende October zeitigen wird, und hält sich bis Weihnachten. Auch die Bostkooper Fruchtbeschreibungen setzen die Reife in October.

Der Baum wächst gesund und treibt mir in der Baumschule ziemlich stark. Die Sommertriebe sind stark, lang, ziemlich steif, ziemlich tief herab mit feiner Wolle belegt, violettbraun, unten silberhäutig, zerstreut punkirt. Blatt groß, flach, kurz oval oder eioval, mit aufgesetzter scharfer Spitze, schön und scharf gezahnt. Afttblätter meist pfriemenförmig, manche kurz lanzettlich. Augen groß, sitzen auf flachen, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.