

## Tabellarische Übersicht der Äpfel-Familien

Familie.	Ordnung.	G e s t a l t.
<b>I.</b> Kalbillen (Klv.), Erdbeer- und Himbeeräpfel.	1. Grundfarbige. 2. Deckfarbige. 3. Gestreifte.	Weiß hoch gebaute und mittelgroße, oben abnehmende Früchte mit rippenartigen Erhabenheiten über der ganzen Frucht, besonders nahe am Kelch.
<b>II.</b> Schotteräpfel (Schl.), Klapperäpfel.	Wie vorige	Große, mittelgroße, länglich-runde, legelförmige und walzenförmige Früchte. Wölbung eine völlig ebene. Die walzenförmigen sind meistens dieser Familie eigen.
<b>III.</b> Gulderlinge (Gld.).	Wie vorige.	Mittelgroße oder kleine Früchte, um den Kelch mehr oder weniger gerippt, teils länglich-legelförmig, teils plattrund nach oben zugespitzt, teils walzenförmig, meist mit enger Kelch- und Stielhöhle.
<b>IV.</b> Hofenäpfel (R.-A.).	Wie vorige.	Mittelgroß und groß, um den Kelch bis zum Bauch zuweilen Erhabenheiten. Bau regelmäßig hoch und kugelig.
<b>V.</b> Taubenäpfel (Pigeons, Taub.-A.).	Wie vorige	Klein, mittelgroß, länglich oder legelförmig, selten andere Form, nicht regelmäßig gerippt oder fast gar nicht gerippt.
<b>VI.</b> Hambourer (Rbr.), Pfund- äpfel.	1. Blattförmige. 2. Kranzförmige.	Groß und sehr groß, unten breiter und die eine Hälfte größer als die andere. Weist unregelmäßig, starke breite Erhabenheiten über der ganzen Frucht.
<b>VII.</b> Hambour - Reinetten (Rbr.-R.).	Wie vorige.	Mittelgroß und groß, von oft unregelmäßigem Bau mit breiten zum Teil starken Erhabenheiten über der Frucht. In Form den Hambourern am meisten ähnlich.

## nach Diel-Lucas' „Natürliches System“.

Schale.	Fleisch.	Geschmack.	Kernhaus.
Fein, zart, nie rauh vom Rost, vom Baume beduftet, reif fast immer fettig werdend.	Weich, locker, einige Sorten unter der Schale gerötet. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Aromatisch, meist erdbeer- oder himbeerartig.	Groß, fast immer offen, Fächer zerissen.
Glatt, meistens glänzend, derb, selten fettig.	Körnig, locker, meist etwas grob. Wirtschaftsäpfel, selten Tafeläpfel.	Selten gewürzhaft, meist vorherrschend süß oder säuerlich.	Groß, offen, unregelmäßig, Kerne im Kernhaus klappernd.
Glatt, häufig etwas rostspurig, meist gelbgrün oder grün-gelb, seltener gefärbt und streifig.	Fein, fast reinnettenartig, ziemlich fest. Tafel-, meist aber Wirtschaftsäpfel.	Süß-säuerlich, meist alant- u. fenchelartig gewürzt.	Ziemlich groß mit zerrißnen Fächern.
Glatt, fein beduftet, abgerieben glänzend, gerieben gewürzhaft oder rosenartig riechend.	Weich, locker, auch schwammig, selten fest, dem Drucke nachgebend, häufig unter der Schale gerötet. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Fenchel- und rosenartig.	Weiß groß, in der Regel geschlossen, oft hohlschiffig.
Fein, glänzend, glatt, leicht beduftet, selten rostspurig.	Fein, zart, mürbe, mackig, saftig und gewürzhaft. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Saftig und gewürzhaft, oft eigentümlich.	Offen und geschlossen, öfter nur vier Kernhausstammern.
Glatt, glänzend, derb, zähe, selten rostspurig.	Grob, körnig und locker. Wirtschaftsäpfel.	Vorherrschend sauer, mit wenig Gewürz.	Weiß sehr groß und offen.
Ziemlich derb, selten ganz glatt, meist rostspurig, nie gestreift, Sonnenseite zuweilen mattrot angelauten.	Ziemlich fest, oft abknackend, teils fein, teils grobkörnig. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Erhaben süß und weinsäuerlich.	Weiß groß und offen.