

Die gewöhnliche edle Kastanie, welche an Größe und Güte den italienischen Maronen gleichkommt, aber noch fruchtbarer ist.

Die Zwiebelkastanie, hat eine plattrunde Form, wie eine Zwiebel, in jedem Gehäuse befinden sich nur 1 oder 2 Früchte.

Die Zwergkastanie, bleibt klein, die Früchte sind von der Größe einer Haselnuß, aber vorzüglich süß und schmackhaft.

Die Früchte werden im Herbst in den Keller zum Nachreifen auf Haufen gelegt und nachher ausgedroschen, dann aber wieder im Keller verwahrt, wo sie sich bis Weihnachten halten. Zu noch längerer Dauer läßt man sie in ihren Gehäusen.

Zum Gebrauch in der Küche schält man sie, trocknet sie auf dem Ofen, hebt sie in Schachteln auf und weicht sie über Nacht in warmes Wasser ein. Vor dem Froste müssen sie sorgfältig verwahrt werden.

Die Quitte. *Pyrus Cydonia L.*

Die Quitte wird bloß von dem Conditior zum Einmachen und in den Apotheken gebraucht. Dieser Strauch wird entweder aus Kernen erzogen, oder durch Wurzelschößlinge, oder auch durch 3 Zoll lange Wurzelenden von eines kleinen Fingers Stärke vermehrt. Letztere legt man in 2 Zoll tiefe Furchen ein. Will man hochstämmige Bäume davon ziehen, so muß man sie zeitig an Pfähle binden und keine Früchte tragen lassen. Obgleich sie in jedem Boden fortkommen, so gedeihen sie doch am besten in einem fetten, etwas feuchten Boden. Die Früchte, welche nicht leicht vom Froste leiden, werden erst gegen Ende des Oktobers abgenommen, müssen aber nachdem bald verbraucht werden, denn sie halten sich nicht lange. Es werden nur folgende 3 Sorten im Garten angebauet:

Die Apfelquitte, hat kleinere Früchte als die beiden folgenden, trägt aber reichlich.

Die Birnquitte, hat größere, den Birnen ähnliche Früchte.

Die portugiesische Birnquitte, hat noch etwas größere Früchte, als die vorhergehende, es sollen sich aber beim Kochen die Früchte leicht zu Brei zerbrechen, was bei jener nicht der Fall ist.

Die Mispel. *Mespilus germanica L.*

Die Mispel ist zwar keine beliebte Frucht, findet aber doch ihre Liebhaber. Sie wächst strauchartig, kann aber auch hochstämmig gezogen werden. Man veredelt sie durchs Pfropfen auf Aepfelwildlinge oder Weißdorn und pflanzt sie an eine schattige Stelle des Gartens, denn sie liebt den Schatten. Die Früchte werden Ende Oktober abgenommen und zwischen Stroh gelegt, bis sie braun und teigig werden, wo sie dann genießbar sind. Ihr Geschmack ist weinsäuerlich. Die Früchte werden auch frisch vom Baume, zum dritten Theil unter Aepfel gemischt, beim Keltern mit verbraucht, so sie durch ihren strengen Saft dem Cyder Feuer und Stärke mittheilen, ihn auch haltbarer machen. In Gärten pflanzt man bloß die große Gartenmispel oder holländische Mispel, deren Früchte die Größe eines kleinen Borsdorfer Apfels haben.