

menen Zeitigung halten sie sich nicht lange und faulen gerne. Man wische mit einem Tuch die Wolle rein von den Quitten ab, wenn sie vom Baum genommen und auf das Lager für einige Wochen geleyet werden. Nach einem sehr trockenen Sommer halten sie sich öfters bis Weihnachten. Ihre Nutzbarkeit in der Apotheke ist bekannt, so wie die treffliche Wirkung des rohen Quittensaftes bey bösen Halsen. Der Schleim, den die Kerne dieser Früchte in großer Menge von sich geben, wenn sie in Wasser eingeweicht werden, ist ein kühlendes und treffliches Mittel für verbrannte Glieder. Auch die durch Kochen zubereitete Quitte ist gesund und erfrischend und hat eine magenstärkende Kraft. Die Delikatessen, welche in der Conditorey aus den Quitten und ihrem Saft bereitet werden, sind sehr mannichfaltig. Sehr vorzüglich aber ist auch ihr Nutzen in der Oekonomie und Küche, und es würde hier zu weitläufig seyn, allen und jeden Gebrauch anzuführen. Es giebt wohl keine Obstfrucht, die so mannichfaltig zubereitet werden könnte. Man bereitet aus ihr Quittenmus, macht sie ein in Zucker oder Essig, man braucht sie zu Torten, zu Kompots, zu Bereidung der Aepfel- und Pfäumenmus durch Beymischung. Man verfertigt aus ihr einen heilsamen und trefflichen Syrup, einen angenehmen, geistreichen und stärkenden Quittenwein und einen lieblichen Liqueur. Im Kochen erfordern zwar die Quitten bey dem Höchstannehmlichen Parfüm ihres Fleisches und Saftes wegen der Säure, der demselben eigen ist, vielen Zucker, aber dieser Aufwand kann gar füglich gänzlich erspart werden durch Birnsyrup, den man ohne Kosten bereiten kann, und noch leichter durch den Syrup, den man aus gelben Rüben, ja sogar aus den Runkelrüben oder Mangen, die für das Vieh gebauet werden, bereitet, mit welchen süßen Säften die gekochte Quitte sich sehr gut verträget. Und wenn auch nur die frischen Quitten geschnihet und wie anderes Obst getrocknet, oder, wie man in Sachsen spricht, gebacken, und mit anderem getrockneten Obst im Kochen mäßig vermischet werden, so werden sie demselben einen gar edlen Geschmack mittheilen. Will man gekochten Quittensaft machen, der in der Haushaltung und Küche vielfältig zu nutzen, und besonders auch zum Senf (s. Birn) sehr trefflich ist, so schäle man die frischen Quitten, reibe sie auf einem Reibeisen ab bis an den Krips oder das Kernhaus, drücke oder presse den Saft durch ein grobes Tuch, und koche ihn, wie den Aepfel- oder Birnmoß, so lange, bis er bräunlich und etwas dicke oder Syrupartig wird. Jedoch regierte man das Feuer sorgfältig, weil der Quittensaft auf die letzte lieber anbrennt, als Aepfel- oder Birnsyrup. Wenn er recht ist und abgekühlt, so wird er in gläserne Flaschen gefüllt und an einem kühlen Ort aufbewahret. Ist er gut gekocht, so hält er sich viele Jahre. — Man lege übrigens keine frischen Quitten zu

anderem Obst, weil es ihren Geruch sehr anziehet.

Die Fortpflanzung des Quittenbaums geschieht am leichtesten durch die Wurzelstöcklinge, die manche Quittenbäume in ziemlicher Anzahl hervortreiben, andere aber thun es nicht. Hat man nun der jungen Quittenstämmchen mehrere nöthig, so darf man nur einen entbehrlichen oder bald abgängigen alten Quittenbaum bey der Erde absägen, so werden die Wurzeln eine Menge Ausschläge hervortreiben, die sich gut bewurzeln. Ferner kann die Fortpflanzung geschehen durch Einleger oder Absenker, wenn man niedrigstehende Zweige im Herbst oder Frühjahr in die Erde biegt, das herfürstehende Ende auf etliche Augen abschneidet, und nach Verlauf von zwey Sommern ablöset und versetzet. Will man solche Vermehrung ins Große bewerkstelligen, so kann man einen erwachsenen oder mehrjährigen Quittenbaum umlegen, oder wo der Platz solches nicht gestattet, ihn ausgraben, und an einem bequemen Platz ganz in die Erde legen, seine Wurzeln wohl mit Erde bedecken und mit Wasser aufschwemmen, die Zweige der Krone aber nach gehörig ausgehobener Erde in die Ordnung legen, daß die Spitzen derselben in die Höhe stehen und über der Erde hervorragen; sodenn selbige mit Erde anhäuflen und feste antreten, als welches entweder im Herbst nach Abfallen des Laubes, oder Anfang des März geschehen kann. Ist das Jahr nicht sehr trocken, so kann man im Herbst, oder Frühjahr darauf, oder wenigstens nach zwey Jahren junge Quittenstämmchen zu Hundert davon ausheben und ablösen, und noch zwey und drey Jahre lang von einer solchen eingelegten Krone sammeln. — Will man eine Vermehrung junger Quittenstämmchen durch Stecklinge machen, so schneidet man im Frühjahr junge starke Zweige einer halben Elle lang ab, stellet sie etliche Tage in frisches Wasser und stecket sie auf ein feuchtes schattiges und wohl zubereitetes Land so tief in die Erde, daß nur zwey oder drey Augen davon hervorstehe. Bey trockener Bitterung aber müssen sie feucht gehalten werden. Es bleiben ohnehin viele aus. — Eine reichlichere Fortpflanzung der Quittenstämmchen aber ist die durch den Samen oder die Quittenkerne, deren oft zu dreßsig in einer einzigen gesunden Quitte befindlich sind, und kein Obst so viele Kerne hat, als diese. Man muß aber folgende nöthige Zubereitung dieser Kerne nicht unterlassen. Man leget die Kerne über Nacht in frisches Wasser, damit der starke Schleim, der wie ein Firnis sie umzogen, losweiche, reiniget sie sodann von diesem Schleim, gießet abermals etwas Wasser darüber, und macht sie vollends rein, trocknet sie mit einem Tuch und bestreuet sie mit feinem Sand, der fest an ihnen kleben bleibt. Ist dieser trocken, so werden die nunmehr gleichsam überzuckert scheinenden Kerne in eine offene Schachtel oder