

Quitte

Die **Quitte** [ˈkvɪtə] (*Cydonia oblonga*; Synonym: *Cydonia vulgaris*) ist die einzige Pflanzenart der Gattung *Cydonia* und gehört zur Untertribus der Kernobstgewächse (Pyrinae) innerhalb der Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Sie wird als Obstbaum (*Quittenbaum*) kultiviert.

Inhaltsverzeichnis

Namensgebung

Vorkommen

Wirtschaftliche Bedeutung

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Generative Merkmale

Inhaltsstoffe

Ökologie

Beschreibung

Anfälligkeit gegenüber Schaderregern

Standortbedingungen

Lagerfähigkeit der Früchte

Verwendung

Verwendung im Baumschulbereich

Verwendung als Lebensmittel

Verwendung als Heilpflanze

Verwendung als Duftspender

Quittensorten

Symbolik, Mythologie, Kunst

Abgrenzung

Sonstiges

Geschichte

Quellen

Historische Abbildungen

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Quitte



Quittenfrucht (*Cydonia oblonga*)

Systematik

Familie: Rosengewächse
(Rosaceae)

Unterfamilie: Spiraeoideae

Tribus: Pyreae

Untertribus: Kernobstgewächse
(Pyrinae)

Gattung: *Cydonia*

Art: Quitte

Wissenschaftlicher Name der Gattung

Cydonia

MILL.

Wissenschaftlicher Name der Art

Cydonia oblonga

MILL.

Namensgebung

Das Wort „Quitte“ (althochdeutsch *qitina* und *kutinna*, mittelhochdeutsch auch *kutin*) stammt von griech.-lateinisch (*malum*) *cydonium* (auch *citonium*; Quittenapfel, „Kydonischer Apfel“, und *cotoneum*, „Quitte, Quittenbaum“ bzw. *cotoneum malum*, „Quitte, Quittenapfel“^[1]) und beruht auf griech. (*melon*) *kydónion*. Ein Zusammenhang mit der griechischen Stadt Kydonia, heute Chania im Nordwesten der Insel Kreta, beruht wahrscheinlich auf volksetymologischer Deutung.^{[2][3]}

Die Quitte ist außerdem indirekt Namensgeber für die Marmelade (von portugiesisch *marmelo* für Quitte, aus dem griechischen *melimelon* „Honigapfel“).

Ältere Synonyme in der deutschen Sprache sind *Kretischer Apfel*, *Kydonischer Apfel*, *Hesperiden-Apfel*, *Venus- oder Adonis-Apfel*, *Baumwollapfel* und *Schmeckbirne*.

Vorkommen

Die ursprüngliche Heimat liegt im östlichen Kaukasus und im Transkaukasus. Populationen in der Türkei, in Iran, Turkmenistan, Syrien und Afghanistan könnten durch die schon lange zurückliegende Verbreitung durch Menschen entstanden sein. Erste Nachweise über kultivierte Quitten aus dem Kaukasus reichen 4000 Jahre zurück, in Griechenland findet man sie ab 600 v. Chr., bei den Römern ab 200 v. Chr. In Mitteleuropa wird sie erst seit dem 9. Jahrhundert angebaut, als wärmeliebende Pflanze dort bevorzugt in Weinbaugebieten.^[4]

Heute werden die Sorten vor allem in Asien und Europa angepflanzt. In West- und Mitteleuropa spielt sie eher eine untergeordnete Rolle. Der erwerbsmäßige Anbau ist in Deutschland selten. In Baden-Württemberg, in der Pfalz und im Rheinland werden gute Fruchtqualitäten erzielt.

Wirtschaftliche Bedeutung

2019 betrug die Welternte 666.589 Tonnen. Das Land mit der größten Quittenproduktion der Welt war die Türkei, die etwa 27 % der weltweiten Ernte einbrachte. Asien war für etwa 79,1 % der Welternte verantwortlich.^[5]

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Cydonia oblonga ist ein laubabwerfender Strauch oder kleiner Baum, der Wuchshöhen von 4 bis 8 Meter erreicht. Die Rinde junger Zweige ist violett und behaart (Indument) – später bräunlich violett und glatt. Die kleinen, behaarten Knospen sind nur von wenigen Schuppen geschützt.

Die Blätter sind bis zu 10 cm groß, dunkelgrün und oberseits fast kahl, unterseits hingegen filzig behaart. Die wechselständigen Laubblätter sind in Blattstiel und Blattspreite gegliedert. Der behaarte Blattstiel ist 0,8 bis 1,5 Zentimeter lang. Die beim Austrieb behaarte, später verkahlende, eiförmige bis rundliche Blattspreite ist 5 bis 10 Zentimeter lang und 3 bis 5 Zentimeter breit. Der Blattrand ist ganz und die Spitze



Ansichten der Frucht und Querschnitte, hier die Sorte *Vranja*



Illustration: gut zu erkennen sind die freien Griffel

ist meist spitz oder bespitzt, seltener abgerundet bis stumpf oder eingebuchtet. Es sind Nebenblätter vorhanden. Quittenbäume können bis zu 50 Jahre alt werden, dies ist im Vergleich mit Apfel- oder Birnbäumen eine kurze Lebensdauer.

Generative Merkmale

Die Blüten stehen endständig an den Spitzen beblätterter Triebe, d. h. an der Spitze einjähriger Zweige. Dies ist beim



Wechselständige, gestielte, einfache Laubblätter



Blüten der Quitte

Baumschnitt zu beachten. Der behaarte Blütenstiel ist bis etwa 5 Millimeter lang. Die zwittrige, radiärsymmetrische, fünfzählige Blüte weist einen Durchmesser von 4 bis 5 Zentimeter auf mit doppelter Blütenhülle (Perianth). Der Blütenbecher (Hypanthium) ist glockenförmig. Die fünf auf beiden Seiten behaarten Kelchblätter sind zurückgebogen und 5 bis 6 Millimeter lang mit ganzem Rand. Die fünf freien, weißen oder rosafarbenen Kronblätter sind verkehrt-eiförmig und etwa 1,8 Zentimeter lang. Die 20 Staubblätter sind etwa halb so lang wie die Kronblätter. Die fünf unterständigen Fruchtblätter enthalten jeweils viele Samenanlagen. Die fünf freien Griffel sind an ihrer Basis flaumig behaart und fast so lang wie die Staubblätter.



Apfelquitte



Birnenquitte

Die Quitte blüht nur in einem kurzen Zeitraum im Mai und Juni. Es gibt sowohl selbstfruchtbare als auch selbstunfruchtbare Sorten, dies ist bei der Sortenwahl zu beachten.

Der wollig behaarte Fruchts蒂el ist etwa 5 Millimeter lang. Die gelbe, duftende, kurz behaarte, vielsamige Frucht weist bei der Wildform einen Durchmesser von 3 cm^[4] bis 5 cm^[6] auf, kultivierte Sorten können deutlich größere Früchte bilden. Die größten Früchte trägt die Sorte 'Lescovac' mit bis zu 1,5 kg. Die zurückgeschlagenen Kelchblätter sind auch noch bei Reife deutlich zu erkennen. Die Früchte enthalten viele Samen. Bei der Frucht handelt es sich um eine Sammelbalgfrucht – genauer eine Apfel Frucht; eine Scheinfrucht –, die im Aufbau Äpfeln oder Birnen ähnelt. Sie gehört zu den letzten Früchten im Saisonkalender und wird von September bis hinein in den November geerntet.

Nach der äußeren Form der Früchte werden die Sorten oft in die Kategorie *Apfelquitte* oder *Birnenquitte* eingeteilt, dies hat jedoch keinen botanischen Hintergrund (Einteilung nach den generativen Merkmalen).^[7] Außerdem gibt es unterschiedlichste Ausformungen, von glatt bis stark gerippt.

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 34$.

Inhaltsstoffe

Die Samen enthalten Schleimstoffe, giftige cyanogene Glycoside und Öl. Die Quittenfrucht selber enthält viel Vitamin C, Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan und Fluor, Tannine (Catechin und Epicatechin), Gerbsäure, organische Säuren, viel Pektin und Schleimstoffe.^[8]

Der Nährwert der Quitte beträgt 239 kJ (57 kcal) je 100 Gramm. Er setzt sich zusammen aus rund 15,3 g Kohlenhydrate (1,9 g Ballaststoffe), 0,1 g Fett und 0,4 g Eiweiß.^[9]



Blütenknospen der Quitte

Ökologie

Beschreibung

Quitten sind sommergrüne, dornenlose Bäume oder Sträucher. In Kultur wurden sie oft auf Weißdorn (*Crataegus*) gepfropft (heute allerdings bevorzugt auf speziell geeignete Quittenunterlagen), während sie ihrerseits gerne als Unterlage für Birnen (*Pyrus*) genommen werden, deren Früchte dadurch früher reifen und besonders aromatisch werden. Am Beispiel dieser Pflanze (und von *Acer campestre*) beschrieb der italienische Anatom Marcello Malpighi (1628–1694) erstmals die Blattendwicklung.

Die Blüten sind große, vorweibliche, intensiv duftende „nektarführende Scheibenblumen“. In jedem der fünf Fruchtfächer befinden sich 8 bis 16, in zwei Reihen angeordnete Samenanlagen. Der Nektar wird am Grunde der Kronblätter abgegeben. Bestäuber sind vor allem kleine Hummeln und andere Bienenverwandte. Die meisten Sorten sind zwar selbstfertil, doch fördert die Fremdbestäubung den Fruchtansatz meist beträchtlich. Blütezeit ist von Mai bis Juni.

Die Früchte sind große, leicht beflaumte, apfel- oder birnenähnliche Früchte, die von den bleibenden, sich zur Fruchtzeit vergrößernden Kelchblättern gekrönt werden. Das Fruchtfleisch besitzt zahlreiche Steinzellen. Der angenehm empfundene Duft beruht auf einem Gemisch von mindestens 80 Duftstoffen, vor allem von Estern. Die bekannte goldgelbe Färbung der Früchte, das sogenannte „Quittegelb“ geht hauptsächlich auf das Flavon Quercetin zurück. Die Ausbreitung der Früchte erfolgt bevorzugt durch den Siebenschläfer. Fruchtreife ist von September bis Oktober.

Anfälligkeit gegenüber Schaderregern

Quitten gelten als robust gegenüber tierischen Schaderregern. Blattpseudomonas und Spitzendürre (Monilia) sind die häufigsten pilzlichen Erkrankungen.^[10] Eine große Gefahr stellt die bakterielle Krankheit Feuerbrand dar. Quitten sind nicht per se anfälliger, durch die spätere Blüte gibt es aber ein höheres Infektionspotential durch benachbarte, evtl. infizierte Kernobstgewächse wie Apfel- oder

Birnbäume oder Zwergmispeln (*Cotoneaster*). Eine anfällige, weitverbreitete Sorte ist beispielsweise die 'Konstantinopler Apfelquitte', geringe Anfälligkeiten zeigen hingegen die 'Portugiesische Birnenquitte' oder die 'Bereczki'.^[7] Eine weitere Krankheit ist der von Phytoplasmen ausgelöste Birnenverfall.

Standortbedingungen

Bei zu hohen Calciumgehalten im Boden kann es zu Chlorosen kommen. Außerdem können Staunässe oder wechselfeuchte Böden zu Schädigungen bis hin zum Absterben führen. Aufgrund der Herkunft aus Vorderasien gibt es kaum Probleme bei hohen Temperaturen, Fröste von mehr als -20 °C können jedoch zu Frostschädigungen führen.^[11]

Lagerfähigkeit der Früchte

Zum Einlagern über einen längeren Zeitraum ist Vorsicht geboten: Quitten sind sehr druckempfindlich. Damit die Früchte nicht vorzeitig verderben, sollten sie in einer mit Zeitung oder Holzwohle ausgelegten Kiste einlagig aufbewahrt werden. Bei niedrigen Temperaturen von 12 bis 15 Grad können sie monatelang gelagert werden.

Verwendung

Quittenbäume tragen bis in den späten Sommer hellgelbe Früchte, die sogar noch im November gepflückt werden können. Die Quitte trägt vier bis acht Jahre nach ihrer Pflanzung die ersten Früchte. Die Vermehrung der Kultursorten aus Stecklingen oder Abrissen gelingt nur manchmal. Die im Handel erhältlichen Pflanzen sind meist durch Aufpfropfen veredelt.

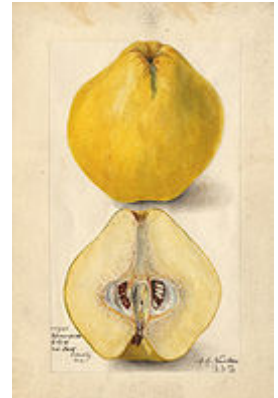
Verwendung im Baumschulbereich

Quitten werden oft als Unterlage für Birnen oder Ziergehölze verwendet. Mithilfe der Unterlage können Wuchs, Fruchtertrag oder Feuerbrandanfälligkeit beeinflusst werden. Dabei werden häufig folgende Sorten genutzt:

Unterlage	Eigenschaften	Wuchs	Temperatur	Verwendung
Quitte A		mittelstark wachsend	mittlere Temperaturempfindlichkeit	
Quitte Adams		schwachwüchsig	mittlere Temperaturempfindlichkeit	häufig
Quitte BA 29	kalktolerant	starkwachsend	geringe Temperaturempfindlichkeit	
Quitte C	kalkempfindlich	schwachwüchsig	flachwurzelnd, daher trockenheits- und temperaturempfindlich	häufig
Quitte Eline (S)		mittelstark wachsend	winterhart	^[12]

Verwendung als Lebensmittel

Die in der Schweiz, Deutschland und Österreich wachsenden Quittensorten sind für den Rohverzehr meist ungeeignet, da sie hart, adstringierend und durch die Gerbstoffe bitter sind. Es gibt aber auch Sorten, die roh gegessen werden können, zum Beispiel die in der Türkei angebaute Shirin-Quitte. Quitten haben ein feinsäuerliches, leicht bitteres Zitrusaroma.



Frucht der Quitte

Bei der Zubereitung mitteleuropäischer Sorten muss in jedem Fall vor dem Verarbeiten der Früchte der Flaum oder Pelz der Quitten mit Hilfe eines (groben) Tuches gründlich abgerieben werden, da er reichlich Bitterstoffe enthält. Dann kann die Frucht geschält oder ungeschält verwendet werden. Erprobt ist auch das Abbürsten des Flaums mit einer Messingbürste. Da dabei die Schale aber kleine Kratzer bekommt, wird diese erheblich schnellere Methode nur angewandt, wenn die Früchte sofort weiterverarbeitet werden.

Quitten werden zum Verzehr gekocht, gedünstet, gedämpft oder gebacken. Aus Quitten kann man Marmelade, Kompott, Mus, Chutney, Quittensuppe, Quittenbrot, Saft und daraus Gelee (Quittenkäs), Likör, Wein,^[13] Schnaps sowie Secco („Perlwein“)^[14] herstellen. Von regionaler Bedeutung ist die Zugabe in der Apfelwein- oder -saftherstellung. Gebacken eignen sie sich als Dessert oder Beilage zu Fleisch. Quittenbrot ist eine Süßigkeit, hergestellt aus mit Zucker vermischem eingedicktem Quittenmus, das etwa 1 cm dick auf einem Backblech verstrichen im Backofen gedörrt und anschließend in 2–3 cm große Rauten geschnitten und in Zucker gewendet wird. Quittenbrot ist heutzutage im deutschsprachigen Raum im Handel fast nicht mehr erhältlich, in spanisch- und portugiesischsprachigen Ländern ist Dulce de membrillo eine verbreitete traditionelle Weihnachts- oder Wintersüßigkeit.



Quittenbrot
(Quittenspeck)

Das fruchtig-herbe Aroma der Quitte kann im süßlichen Bereich ideal mit Zimt, Ingwer, Orangenschale, Rosinen, Mandeln und Vanille kombiniert werden. Auch mit Muskat, Szechuan-Pfeffer, Koriander oder Kardamom harmoniert die Frucht.

Verwendung als Heilpflanze

Als Heildroge dienen die reifen Quittensamen. Sie enthalten als Wirkstoffe etwa 20 % Schleimstoffe (überwiegend Pentosane), bis 1,5 % Amygdalin und fettes Öl.

Anwendung: Quittensamen werden (unzerkleinert, da sonst Blausäure aus Amygdalin frei wird) in der Volkshelkunde noch gelegentlich zur Bereitung eines Schleimes verwendet, der als Hustenreiz linderndes und mild abführendes Mittel gilt.

Äußerlich kommt er in Salben oder Cremes unter anderem bei rissiger Haut, aufgesprungenen Lippen, wunden Brustwarzen, Verbrennungen, Wundliegen oder Hämorrhoiden zum Einsatz, auch als fettfreie, reizlose Salbengrundlage in der Kosmetik.

Der Saft der ganzen Früchte, der neben Schleim auch reichlich Gerbstoffe enthält, kann bei leichten Entzündungen im Mund- und Rachenraum sowie bei Darmstörungen nützlich sein.

Verwendung als Duftspender

Reife Quitten kann man als Duftspender einsetzen, die ein angenehmes Aroma verströmen. Früher wurden Quitten als natürliches Duftmittel zur frischen Wäsche gelegt.

Quittensorten

Die Gesamtzahl an Quittensorten wird auf 700 geschätzt. Dabei sind die meisten Sorten Zufalls sämlinge, d. h. sie sind ohne gezielte Kreuzung (Züchtung) entstanden.^[15]

→ Hauptartikel: Liste von Quittensorten

Symbolik, Mythologie, Kunst

- Seit jeher gelten die Quitten als Symbol für Liebe, Fruchtbarkeit,^[17] Glück, Klugheit, Schönheit, Beständigkeit und Unvergänglichkeit.
- Max Goldt beschäftigt sich in seinem Buch *Quitten für die Menschen zwischen Emden und Zittau* mit dem von ihm kreierten raren Genre des Quittenwitzes.



Das Quarz sitzt tief im Berges-Schacht,
Die Quitte stiehlt man bei der Nacht.
(Wilhelm Busch, in:
Naturgeschichtliches Alphabet).^[16]

Abgrenzung

Die ebenfalls essbare Zierquitte (*Chaenomeles*) hat nur den Namensteil mit der Quitte gemeinsam, ist jedoch eine eigene Pflanzengattung innerhalb der Familie der Rosengewächse (Rosaceae) und wird als Zierpflanze in Parks und Gärten verwendet.

Sonstiges

Im unterfränkischen Astheim führt ein von der Firma *Mustea* betriebener Quittenlehrpfad durch teilweise 100 Jahre alte Anbauflächen. Eine kooperierende Baumschule besitzt mit über 100 Sorten die wahrscheinlich größte Sammlung an Quittensorten in Deutschland.^[18] Seit 2021 wird außerdem die Kulturgeschichte der Quitte im fränkischen Weinland im Haus der Quitte in Volkach präsentiert.

Geschichte

Quellen

- *Antike*: Alkman 6. Jh. v. Chr.^[19] --- Stesichoros 6. Jh. v. Chr.^[20] --- Dioskurides 1. Jh.^[21] --- Plinius 1. Jh.^[22] --- Galen 2. Jh.^[23]
- *Arabisches Mittelalter*: Avicenna 11. Jh.^[24] --- Ibn Butlan 11. Jh.^[25] --- Circa instans 12. Jh.^[26]
- *Lateinisches Mittelalter*: Karl der Große^[27] 8. Jh. --- Hildegard von Bingen 12. Jh.^[28] --- Konrad von Megenberg 14. Jh.^[29] --- Michael Puff 15. Jh.^[30] --- Herbarius Moguntinus 1484^[31] --- Gart der Gesundheit 1485^[32] --- Hortus sanitatis 1491^[33] --- Hieronymus Brunschwig 1500^[34]
- *Neuzeit*: Otto Brunfels 1537^[35] --- Leonhart Fuchs 1543^[36] --- Hieronymus Bock 1546^[37] --- Mattioli / Handsch / Camerarius 1586^[38] --- Nicolas Lémeray 1699/1721^[39] --- *Onomatologia*

medica completa 1755^[40] --- Preussische Pharmacopoe 1805^[41] --- Pereira / Buchheim 1846/48^[42] --- Preußische Pharmakopoe 1865^[43] --- Theodor Husemann 1883^[44]

Historische Abbildungen



Tacuinum sanitatis (Ibn Butlan) 14. Jh.^[45] Gart der Gesundheit 1485 Hortus sanitatis 1491



Leonhart Fuchs 1543 Hieronymus Bock 1546 Mattioli / Handsch / Camerarius 1586

Literatur

- Gu Cuizhi (Ku Tsue-chih), Stephen A. Spongberg: Gattung Cydonia und Art Cydonia oblonga. S. 170. (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200010815) – textgleich online wie gedrucktes Werk, In: Wu Zheng-yi, Peter H. Raven (Hrsg.): *Flora of China*. Volume 9: *Pittosporaceae through Connaraceae*. Science Press und Missouri Botanical Garden Press, Beijing und Saint Louis 2003, ISBN 1-930723-14-8. (Abschnitt Beschreibung, Verbreitung und Systematik).
- Monika Schirmer: *Die Quitte – eine fast vergessene Obstart*. IHW-Verlag, Eching 2003, ISBN 3-930167-54-9. Botanik, Literatur, Kunst, Heilmittel und Rezepte.
- Rosenblatt, Lucas/Christandl, Freddy: *Quitten. Das Comeback einer vergessenen Frucht*. Hädecke 2007.
- Rainer Söcknick-Scholz: *Quitten – Vergessene Köstlichkeiten?* púca-prints, Oldenburg 2003, ISBN 3-8311-5004-4 Kulturgeschichte, Anbau und Verwertung.
- Ruprecht Düll, Herfried Kutzelnigg: *Taschenlexikon der Pflanzen Deutschlands und angrenzender Länder. Die häufigsten mitteleuropäischen Arten im Portrait*. 7., korrigierte und erweiterte Auflage. Quelle & Meyer, Wiebelsheim 2011, ISBN 978-3-494-01424-1.
- Ingrid und Peter Schönfelder: *Das neue Buch der Heilpflanzen*. Kosmos, Stuttgart 2011, ISBN 978-3-440-12932-6.

Weblinks

 **Commons: Quitte (*Cydonia oblonga*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Cydonia_oblonga?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Quitte** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

- *Cydonia oblonga* (<https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cydonia+oblonga>) bei *Plants For A Future*
- Vielfältige Informationen besonders zum Anbau, (https://web.archive.org/web/20120115041546/http://www.lwg.bayern.de/gartenakademie/infoschriften/obst/linkurl_0_0_0_6.pdf) (*Memento* vom 15. Januar 2012 im *Internet Archive*) (PDF), Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG).
- Badische Küchenkunde: Quitte (<http://www.bad-bad.de/restaur/kuechenkunde/quitte.htm>) auf bad-bad.de.
- Unterfränkisches Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten (<http://www.mustea.de/>) auf mustea.de.
- Infos über die Quitte mit einer erweiterten Sortenliste (<http://www.digicube.de/articles,id15,1,quitte.html>) auf digicube.de.
- *Quitte*. (<https://www.floraweb.de/xsql/artenhome.xsql?suchnr=1794&>) FloraWeb.de
- *Verbreitungskarte für Deutschland*. (<https://floraweb.de/webkarten/karte.html?taxnr=1794>) In: *Floraweb*.
- *Cydonia oblonga* Mill. (<https://www.infoflora.ch/de/flora/1076-.html>) In: *Info Flora*, dem nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora. Abgerufen am 5. November 2015.
- Thomas Meyer: Datenblatt mit Bestimmungsschlüssel und Fotos (<http://www.blumeninschwaben.de/Hauptgruppen/quitte.htm>) bei Flora-de: Flora von Deutschland (alter Name der Webseite: *Blumen in Schwaben*).

Einzelnachweise

1. Vgl. auch Otto Zekert (Hrsg.): *Dispensatorium pro pharmacopoeis Viennensibus in Austria 1570*. Hrsg. vom österreichischen Apothekerverein und der Gesellschaft für Geschichte der Pharmazie. Deutscher Apotheker-Verlag Hans Hösel, Berlin 1938, S. 140.
2. Kluge: *Etymologisches Wörterbuch*.
3. Franz Dornseiff: *Die griechischen Wörter im Deutschen*. Berlin 1950, S. 48.
4. P. Hanelt, IPK (Hrsg.): *Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops*. (online) (http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/htmlldb_pgrc/f?p=185:45:::NO::P7_BOTNAME:Cydonia%20oblonga).
5. *Crops > Quinces*. (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>) In: *Offizielle Produktionsstatistik der FAO für 2019*. fao.org, abgerufen am 13. Februar 2021 (englisch).
6. Gu Cuizhi (Ku Tsue-chih), Stephen A. Spongberg: *Gattung Cydonia und Art Cydonia oblonga*, S. 170. (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200010815) – textgleich online wie gedrucktes Werk, In: Wu Zheng-yi, Peter H. Raven (Hrsg.): *Flora of China*. Volume 9: *Pittosporaceae through Connaraceae*. Science Press und Missouri Botanical Garden Press, Beijing und Saint Louis 2003, ISBN 1-930723-14-8.
7. Hans Göding: *Quittenversuche in Niederbayern*. (<https://www.obstbau-deutenkofen.de/versuche/sichtung-quittensorten/>) Abgerufen am 7. Dezember 2020.
8. *Vitaminsdaten der Quitte*. (https://www.food-compare.com/datapanel?item=347;0;100_92;10;vitamindata;dct;075035175031000;02000000) Abgerufen am 2. September 2021.
9. *Inhaltsstoffe der Quitte*. (https://www.food-compare.com/datapanel?item=347;0;100_92;10;basedata;dtb;075035175031000;10010000) Abgerufen am 2. September 2021.

10. Silbereisen, Götz, Hartmann: *Obstsorten Atlas*. Ulmer, Stuttgart 1996. 2., neubearbeitete und erweiterte Auflage
11. Silbereisen, Götz, Hartmann: *Obstsorten Atlas*. Ulmer, Stuttgart 1996. 2., neubearbeitete und erweiterte Auflage
12. Lisa Klophaus: *Quittenunterlagen für Birnen*. (<https://www.foeko.de/wp-content/uploads/2019/08/2-2019-birnen-teil-1.pdf>) (PDF) Abgerufen am 7. Dezember 2020.
13. *Quittenwein / Quittenmost* (<http://www.quittenmost.de/>) auf [quittenmost.de](http://www.quittenmost.de/).
14. *MUSTEA Quittensecco* (<http://www.quittensecco.de/>) [quittensecco.de](http://www.quittensecco.de/).
15. Silbereisen, Götz, Hartmann: *Obstsorten Atlas*. Ulmer, Stuttgart 1996. 2., neubearbeitete und erweiterte Auflage
16. *Wilhelm Busch: Münchener Bilderbogen Nro. 405/406 – Naturgeschichtliches Alphabet für größere Kinder und solche, die es werden wollen*. (<http://www.wilhelm-busch-seiten.de/werke/bilderbogen/alpha.html>) Wilhelm-Busch-Seiten, 28. Januar 2006, abgerufen am 30. Oktober 2018.
17. Silbereisen, Götz, Hartmann: *Obstsorten Atlas*. Ulmer, Stuttgart 1996. 2., neubearbeitete und erweiterte Auflage
18. *Astheimer Quittenlehrpfad* (<http://www.quittenlehrpfad.de/>) auf [quittenlehrpfad.de](http://www.quittenlehrpfad.de/).
19. Silbereisen, Götz, Hartmann: *Obstsorten Atlas*. Ulmer, Stuttgart 1996. 2., neubearbeitete und erweiterte Auflage
20. Silbereisen, Götz, Hartmann: *Obstsorten Atlas*. Ulmer, Stuttgart 1996. 2., neubearbeitete und erweiterte Auflage
21. Pedanios Dioskurides. 1. Jh.: *De Medicinali Materia libri quinque*. Übersetzung. Julius Berendes. *Des Pedanius Dioskurides Arzneimittellehre in 5 Büchern*. Enke, Stuttgart 1902, S. 67 (Buch I, Kapitel 55): *Quittenöl* (Digitalisat) (<https://archive.org/stream/despedaniosdios00pedagog#page/n79/mode/1up>) S. 135 (Buch I, Kapitel 160): *Quittenäpfel* (Digitalisat) (<https://archive.org/stream/despedaniosdios00pedagog#page/n147/mode/1up>) S. 492 (Buch V, Kapitel 28 und 29): *Andere künstliche Weine. Apfelhonig* (Digitalisat) (<https://archive.org/stream/despedaniosdios00pedagog#page/n505/mode/1up>)
22. Plinius der Ältere, 1. Jh.: *Naturalis historia* Buch XXIII, Kapitel 54 (§ 100–103): *Cotonea* (Digitalisat) (http://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/23*.html#liv); Übersetzung Külb 1855 (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10246060_00245.html)
23. Galen, 2. Jh. *De alimentorum facultatibus*, Buch II, Kapitel 23 (nach der Ausgabe Kühn 1826, Band VI, S. 602): *Cydonium* (Digitalisat) (<https://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=page&cote=45674x06&p=605>)
24. Avicenna, 11. Jh.: *Kanon der Medizin*. Übersetzung und Bearbeitung durch Gerhard von Cremona, Arnaldus de Villanova und Andrea Alpago (1450–1521). Basel 1556, Band II, Kapitel 155: *Cydonium* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0009/bsb00090355/images/index.html?id=00090355&groesser=&fip=xdsydeayaxsxsydwqfsdreayaeyaxdsydewqen&no=22&seite=262>)
25. Ibn Butlan. 11. Jh.: *Taqwim es-sihha. Tacuinum sanitatis in medicina*. Druck in deutscher Übersetzung. Michael Hero (Herr): *Schachtafeln der Gesuntheit. III Zum Dritten. Aller LXXXVIII Tafeln sonderlich Regelbüch angehenckt / in gemeyn / vnd yeder dyenstlich*. Hans Schott, Straßburg 1533, S. 4–5: *Kytten* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10147779_00012.html)
26. *Circa instans* 12. Jh. Druck. Venedig 1497, Blatt 202v–203r: *Mala citonia* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00061068&pimage=408&v=100&nav=&l=de>)
27. Silbereisen, Götz, Hartmann: *Obstsorten Atlas*. Ulmer, Stuttgart 1996. 2., neubearbeitete und erweiterte Auflage

28. Charles Victor Daremberg und Friedrich Anton Reuß (1810–1868). *S. Hildegardis Abbatisae Subtilitatum Diversarum Naturarum Creaturarum Libri Novem. Physica*, Buch III, Kapitel 4: *Quittenbaum*. Migne, Paris 1855. Sp. 1220 (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10801026_00614.html) – Übersetzung: Herbert Reier: *Hildegard von Bingen Physica. Nach der Textausgabe von J. P. Migne, Paris 1882 ins Deutsche übersetzt*. Kiel 1980, S. 128: *Die Quitte ist sehr kalt und symbolisiert die List, die manchmal unnützlich, manchmal nützlich ist. Ihr Holz und ihre Blätter sind für den menschlichen Gebrauch nicht nützlich. Ihre Frucht ist warm und trocken und hat ein gutes Temperament in sich. Ist sie reif, kann sie ein kranker wie ein gesunder Mensch unbeschadet roh essen, gekocht oder getrocknet bekommt sie ihnen noch viel mehr. Wer virgichtiget ist, soll diese Frucht gekocht oder getrocknet oft essen. Sie unterdrückt so die Gicht, dass sie sein Gefühl nicht abstumpft, noch seine Glieder bricht oder entstellt. Und wer viel Speichel auswirft, soll diese Frucht gekocht oder getrocknet oft essen. Sie trocknet ihn innerlich aus, sodass der Speichel in ihm vermindert wird. Wenn in einem Menschen Geschwüre oder Fäulnis sind, esse er diese Frucht gekocht oder getrocknet und lege sie mit anderen Gewürzen auf die Geschwüre, und er wird geheilt. Salz und den dritten Teil des Millefoliums und der Malve zerstoße zusammen und lege es auf die Geschwüre. Ihre Wärme überwindet die der Geschwüre und der Saft des Millefoliums entfernt ihre Fäulnis, die Malve aber heilt.*
29. Konrad von Megenberg, 14. Jh.: *Buch der Natur*. Ausgabe. Franz Pfeiffer. Aue, Stuttgart 1861, S. 319 (IVa/13): *Kütenpaum* (Digitalisat) (<https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/goToPage/bsb10076915.html?pageNo=393>)
30. Michael Puff: *Büchlein von den ausgebrannten Wässern*. 15. Jh. Druck Augsburg (Johannes Bämmler) 1478: *Küttenplüe wasser* (Digitalisat) (https://digital.staatsbibliothek-berlin.de/werksansicht?PPN=PPN798827114&PHYSID=PHYS_0018)
31. *Herbarius Moguntinus*, Mainz 1484, Teil II, Kapitel 30: *Citonia* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0002/bsb00029223/images/index.html?id=00029223&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydrseayasdaszyts&no=4&seite=328>)
32. *Gart der Gesundheit*. Mainz 1485, Kapitel 100: *Citonia, quidden baum* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0003/bsb00032739/images/index.html?id=00032739&groesser=&fip=xsyztsxdsydeqwqsdasfsdrqrsxdsydeayaewq&no=4&seite=194>)
33. *Hortus sanitatis* 1491, Mainz 1491, Teil I, Kapitel 118: *Citonia* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0002/bsb00027846/images/index.html?id=00027846&groesser=&fip=xsyztsxdsydeqwqsdasfsdrqrsyztzqrs&no=18&seite=112>)
34. Hieronymus Brunschwig: *Kleines Destillierbuch*, Straßburg 1500, Blatt 65v–66r: *Kütten. Kütten blüet* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0003/bsb00031146/images/index.html?id=00031146&groesser=&fip=xdsydeayaxsdsydeqwqsdreayaeyaxdsydeqwq&no=12&seite=170>)
35. Otto Brunfels: *Ander Teyl des Teütschen Contrafayten Kreüterbüchs*. Johann Schott, Straßburg 1537, S. 151: *Küttenbaum* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0005/bsb00054202/images/index.html?id=00054202&groesser=&fip=xdsydeayaxsdsydeqwqsdreayaeyaxdsydeqwq&no=7&seite=153>)
36. Leonhart Fuchs: *New Kreütterbuch ...* Michael Isingrin, Basel 1543, Kapitel 140: *Kütten* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0001/bsb00017437/images/index.html?id=00017437&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydrqrsxdsydsdas&no=5&seite=381>)
37. Hieronymus Bock: *New Kreütter Büch*. Wendel Rihel, Straßburg 1546, Teil III, Kapitel 43: *Quitten oder Kütten öpffel* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11200232_00838.html)
38. Pietro Andrea Mattioli: *Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia*. Übersetzung durch Georg Handsch, bearbeitet durch Joachim Camerarius den Jüngeren, Johan Feyerabend, Franckfurt am Mayn 1586, Blatt 82: *Quittenbaum* (Digitalisat)

(<https://daten.digital-sammlungen.de/0009/bsb00091089/images/index.html?id=00091089&groesser=&fip=193.174.98.30&no=&seite=183>)

39. Nicolas Lémeray: *Dictionnaire universel des drogues simples*. Paris 1699, S. 246–247: *Cydonia* (Digitalisat) (<https://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=page&cote=20798&p=266>); Übersetzung. *Vollständiges Materialien-Lexicon. Zu erst in Frantzösischer Sprache entworffen, nunmehr aber nach der dritten, um ein grosses vermehreten Edition [...] ins Hochteutsche übersetzt / Von Christoph Friedrich Richtern, [...] Leipzig: Johann Friedrich Braun, 1721, Sp. 383–384: Cydonia* (Digitalisat) (<http://www.zeno.org/Lemery-1721/K/lemery-1721-001-0384>)
40. Albrecht von Haller (Hrsg.): *Onomatologia medica completa oder Medicinisches Lexicon das alle Benennungen und Kunstwörter welche der Arzneywissenschaft und Apotekerkunst eigen sind deutlich und vollständig erkläret [...] Gaumische Handlung, Ulm/ Frankfurt am Main/ Leipzig 1755, Sp. 489–492: Cotonea* (Digitalisat) (https://reader.digital-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10085789_00289.html)
41. Carl Wilhelm Juch: *Pharmacopoea Borussica oder Preußische Pharmakopoe. Aus dem Lateinischen übersetzt, und mit Anmerkungen und Zusätzen begleitet von Dr. Carl Wilhelm Juch*. Stein, Nürnberg 1805, S. 134: *Semen Cydoniorum* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/ails/pharmacopoeaboru00juch/page/134/mode/1up>)
42. *Jonathan Pereira's Handbuch der Heilmittellehre. Nach dem Standpunkte der deutschen Medicin bearbeitet von Rudolf Buchheim*. Leopold Voß, Leipzig 1846-48, Band II 1848, S. 592–593: *Cydonia vulgaris* (Digitalisat) (https://reader.digital-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10287961_00618.html)
43. Friedrich Mohr: *Commentar zur Preussischen Pharmakopoe : nebst Übersetzung des Textes ... Friedrich Vieweg – Braunschweig. Nach der siebten Auflage der Pharmakopoea borussica*. 1865, S. 567: *Quittensamen* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/b21700990/page/567/mode/1up>)
44. Theodor Husemann: *Handbuch der gesammten Arzneimittellehre*. Springer, Berlin 2. Aufl. 1883, S. 334: *Semen Cydoniae. Mucilago Cydoniae* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/handbuchdergesam01huse/page/334/mode/2up>)
45. Übersetzung des Textes durch Franz Unterkircher. *Tacuinum sanitatis ... Graz 2004, S. 48: Quitten: Komplexion: kalt und trocken im 2. Grad. Vorzuziehen: volle, große. Nutzen: sie erfreuen das Herz und stärken den Appetit. Schaden: sie verursachen Kolik. Verhütung des Schadens: mit gesüßten Datteln. Was sie erzeugen: kalte Säfte. Besonders zuträglich für Choleriker, für jedes Lebensalter, jede Jahreszeit und jede Gegend.*



Dieser Artikel behandelt ein Gesundheitsthema. Er dient *nicht* der Selbstdiagnose und ersetzt *nicht* eine Diagnose durch einen Arzt. Bitte hierzu den [Hinweis zu Gesundheitsthemen](#) beachten!

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Quitte&oldid=217662063>“

Diese Seite wurde zuletzt am 28. November 2021 um 11:32 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.