

ausgewachsen sind, werden sie bei trockner Witterung mit Bast oder Stroh 3 bis 4 Zoll von oben, locker zusammengebunden, und können dann ungefähr in 8 bis 14 Tagen als Salat verspeist werden. Um sie im Herbst einige Zeit aufzubewahren, werden sie an einem luftigen Orte in feuchtem Sande weitläufig eingeschlagen. Wenn die Samensengel eine Höhe von $1\frac{1}{2}$ Fuß erreicht haben, werden sie abgeschnitten, wie Spargel geschält, in Stücke von $1\frac{1}{2}$ Zoll Länge getheilt, und mit Bouillon gekocht, ein sehr wohlschmeckendes Gemüse daraus bereitet. Einige der besten Pflanzen läßt man zum Samen stehen.

Blumenkohl, siehe Kohl.

Bohne, große, siehe Saubohne.

Bohne. *Phaseolus L. XVII. 6. Leguminosae.*

Die Bohne ist einjährig und stammt größtentheils aus Indien. Da es besser ist, sich nur auf wenige als gute Sorten bekannte Bohnen zu beschränken, so führe ich von den vielen Spielarten, die es giebt, nur einen Theil der bessern Sorten hier auf. Je nachdem der Stengel windend oder nicht windend ist, werden die Bohnen eingetheilt in:

A. Stangen-, Stengel-, Lauf-, Schminke- oder Bits-Bohne. *Ph. vulgaris L.*

Spielarten hiervon sind:

- 1) Große, weiße, extra breite Schlachtschwertbohne, ist zum Einmachen und Trocknen die beste und beliebteste Sorte.
- 2) Lange, breite, weiße Schwertbohne, hat etwas kleinere Schoten, trägt aber reichlich.
- 3) Bunte, mittelgroße Schwertbohne.
- 4) Große, weiße Zucker- oder Butterbohne, hat dicke, fleischige Schoten, und gewährt den reichlichsten Ertrag.
- 5) Weiße Zucker-Perlbohne, ist eine zarte, sehr wohlschmeckende Bohne für die Tafel.
- 6) Weiße, kleine Prinzeß-Perlbohne, der Kern hat die Größe einer Zucker-Erbse und trägt kleine, wohlschmeckende Bohnen, die besonders zum Einmachen benutzt werden, wenn sie halb ausgewachsen sind.
- 7) Kleinste, weiße Zucker- oder Spargelbohne, auch türkische Erbse genannt.
- 8) Große, bunte, türkische, rothblühende Prunk- oder Feuerbohne.
- 9) Große, weiße, türkische oder weißblühende Prunkbohne, beide Sorten haben dicke fleischige Schoten, die einen reichlichen Ertrag gewähren, auch sehr wohlschmeckend sind, wenn sie halb ausgewachsen benutzt werden. Doch wird die erstere mehr zur Bierde benutzt.
- 10) Wachs-, Speck- oder römische Zuckerbrechbohne mit schwarzem Samen, $\frac{1}{2}$ und eine neuere Sorte mit weißem Samen. Beides ganz vorzügliche Sorten.