

Die Stangenbohnen verlangen einen guten, lockeren Mittelboden. Nach den verschiedenen Sorten giebt man ihnen 8 bis 12 Fuß hohe Stangen. In der ersten Hälfte des Mai werden die Stangen 2 Fuß von einander in eben so weit entfernten Reihen, und zwar im Dreieck, gesteckt. Der Raum zwischen den Bohnen kann in keiner Richtung zu groß sein, weil, wenn sie eng stehen, ein Theil der Blüthen unvollkommen bleibt, oder auch bei anhaltend feuchter Witterung fault. Darum lasse man noch zwischen je 2 Reihen einen Raum von 3 Fuß, wovon 2 Fuß in Mitte zum Wege abgetreten werden. Die Stangen setzt man von beiden Seiten schräg gegen einander, so daß sie sich in einer Höhe von 6 bis 8 Fuß durchkreuzen, wo man sie dann an Querstangen, welche man von oben einlegt, befestigt, damit sie nicht vom Winde umgeworfen werden. Nur bei weniger hochwachsenden Bohnen kann man geringere Vorsicht anwenden. Sind die Stangen nun befestigt, so werden um dieselben 6 bis 8 Bohnen in einen Kreis, einen Zoll tief, gelegt. Wenn sie anfangen Ranken zu treiben, werden diejenigen, welche sich nicht von selbst an die Stangen anhalten, angebunden. Macht man Mitte Juni noch eine Aussaat, so wird man bis zum Herbst grüne Bohnen haben.

B. Stauden-, Krup-, Kriech- oder Zwergbohne. *Ph. nanus L.*

Spielarten hiervon sind:

1) Frühe, weiße Nieren- oder Dattelbohne, hat eine schmale lange Schote, ist nicht so empfindlich gegen kalte Witterung, wie die andern Sorten, trägt sehr reichlich und wird deshalb zu frühen Aussaaten benutzt. Sie muß jung verspeist werden, indem sie sonst strohig wird. Ist eine für die Wirthschaft sehr ergiebige Bohne.

2) Schwarze Schneidebohne, hat eine kleinere Schote, sonst aber die Eigenschaften der vorhergehenden Sorte, und giebt beim Kochen eine violette Brühe, weshalb sie jetzt wenig angebaut wird.

3) Frühe, rothbunte Schneidebohne, sehr volltragend und dauerhaft; diese und die weiße Nierenbohne eignen sich zur Treiberei in Gewächshäusern, wo die Bohnen in Töpfen gezogen werden, am besten; die beiden folgenden Sorten sind aber für die Mistbeettreiberei mehr zu empfehlen.

4) Frühe, weiße Schwertschneidebohne, bleibt niedrig und trägt zeitig Früchte.

5) Große, weiße, extra breite Schwertschneidebohne; diese trägt zwar etwas später, als die vorhergehende, aber ihre großen, breiten Schoten eignen sich gut zum Einmachen.

6) Weiße Zucker- oder Butterbohne, hat dicke, sehr fleischige Schoten, trägt reichlich und ist von angenehmem Geschmack.

7) Weiße Zucker-Perlbohne, trägt sehr reichlich, und die trockenen Kerne sind besonders wohlschmeckend in Suppen. Ist eine gute Wirthschaftsbohne.

8) Weiße, ganz runde Perlbohne, hat kleine, aber zarte, wohlschmeckende Schoten.